

Manuel d'instructions

Système de dosage par charges Ultrablend 75 avec commande C180

Colortronic GmbH
Otto-Hahn-Straße 10-14
D-61381 Friedrichsdorf

Téléphone (0 61 75) 7 92-0
Télécopieur (0 61 75) 7 92-1 79
Email info@colortronic.de
Http://www.colortronic.com

Notre S. A. V. est à votre disposition:

Service
Téléphone (0 61 75) 7 92-2 22
Télécopieur (0 61 75) 7 92-1 19
Email service.d@colortronic.de

Pièces de rechange
Téléphone (0 61 75) 7 92-3 33
Télécopieur (0 61 75) 7 92-1 08

Version: 10/02
Numéro de commande: 64.10-0242F01

Information*:

(*A remplir par l'acheteur)

Numéro de fab.: _____

Année de fab.: _____

Date de livraison: _____

Numéro de livraison: _____

Mise en service: _____

Lieu: _____

Groupe de machines: _____

La société Colortronic GmbH se réserve le droit de modifier à tous moments ses données techniques sans préavis.

La société se dégage de toute responsabilité quand à d'éventuelles erreurs, dommages directs ou indirects qui résulteraient d'une mauvaise utilisation de l'équipement.

Toutes reproductions, traductions ou diffusion sous quelque forme qu'elles soient, doivent avoir été autorisées par Colortronic GmbH. Ce document est à l'usage exclusif de l'acheteur.

Tous droits réservés.

Table des matières

1. Concernant ce mode d'emploi	1-1
1.1. Avertissements et symboles	1-2
1.2. Explications et informations	1-3
1.3. Conformité	1-3
1.4. Application	1-3
1.5. Renseignements sur l'utilisation	1-3
2. Indications de sécurité	2-1
2.1. Pour votre sécurité	2-2
2.2. Pour la sécurité des appareils	2-4
3. Marche permanente	3-1
3.1. Mise en marche de l'appareil	3-2
3.2. Vue d'ensemble du menu	3-3
3.3. Edition de la recette active	3-4
3.4. Editer les recettes dans la mémoire des recettes	3-9
3.5. Visualisation des données de dosage	3-16
3.6. Visualisation du rapport des événements	3-17
3.7. Sélection directe des menus	3-19
3.8. Démarrage de la marche permanente	3-20
3.9. Mise à l'arrêt de l'appareil	3-20
4. Messages d'alarme	4-1
5. Entretien	5-1
5.1. Intervalles d'entretien	5-3
5.2. Vider l'appareil	5-4
5.3. Nettoyer l'appareil	5-5
5.4. Régler les sondes niveau (option)	5-6
5.5. Contrôler la programmation	5-6
5.6. Tarage et calibrage	5-6

6. Première mise en route	6-1
6.1. Commande	6-2
6.1.1. Conduite	6-2
6.1.2. Assignment des touches	6-3
6.2. Régler les paramètres initiaux	6-4
6.2.1. Vue d'ensemble du menu	6-5
6.3. Sélection directe des menus	6-9
6.4. Vue d'ensemble des numéros de page des menus	6-10
6.5. Mots de passe	6-12
7. Transport, mise en place et stockage	7-1
7.1. Transport et emballage	7-2
7.2. Mise en place	7-3
7.3. Stockage	7-4
8. Instructions de montage	8-1
8.1. Raccordement électrique	8-2
8.2. Alimentation en air comprimé	8-3
9. Description fonctionnelle	9-1
9.1. Ultrablend 75	9-2
9.1.1. Structure	9-2
9.1.2. Déroulement de fonctionnement	9-3
9.2. Commande	9-5
9.2.1. Armoire de distribution (E-Box)	9-5
9.3. Système de remplissage (option)	9-5
10. Caractéristiques techniques	10-1
10.1. Ultrablend 75	10-1
10.2. Commande C180	10-3
11. Réglages de service	11-1
11.1. Vue d'ensemble du menu	11-2

12. Liste de pièce de rechange 12-1

13. Accessoires 13-1

- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

14. Schéma électronique 12-1

- ☐ No. du schéma de connexions: _____
- ☐ N'est pas disponible en ce moment, sera livré plus tard !

1. Concernant ce mode d'emploi

Version: 64.10-0242F01 10/02



Ce mode d'emploi s'adresse à tous les utilisateurs de l'appareil.

Ce mode d'emploi est à appliquer par toute personne chargée des interventions sur cet appareil.

1.1. Avertissements et symboles

Les avertissements et les symboles suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :



Ce signal indicatif signifie danger de mort ! Des blessures mortelles ou de graves dommages aux personnes peuvent se produire en cas de non-respect de ces consignes ou de ces obligations.



Ce signal indicatif signifie que tout non-respect des consignes ou bien des obligations et des interdictions peut occasionner de graves dommages aux personnes.



Ce signal indicatif signifie que tout non-respect des consignes ou bien des obligations et des interdictions peut occasionner d'importants dégâts matériels.



Ce signal indicatif signifie qu'il faut prendre connaissance d'informations importantes à contexte technique et concernant la formation.



Ce signal indicatif signifie qu'un concept technique est expliqué.

1.2. Explications et informations

Dans ce mode d'emploi, divers concepts et désignations sont utilisés à maintes reprises afin de fournir une meilleure vue d'ensemble. Nous attirons votre attention sur le fait que les différents concepts ne servent qu'à renvoyer aux explications présentées ici.

- **Appareil**
"Appareil" peut marquer la présentation d'un appareil individuel, d'une machine ou bien d'une installation.
- **Opérateur**
L'opérateur est une personne (homme ou femme) qui commande la machine, sous sa propre responsabilité, ou bien en suivant les instructions reçues.
- **Exploitant**
L'exploitant d'un appareil (chef de la production, contremaître d'atelier, etc.) est le responsable dirigeant toutes les opérations. L'exploitant donne des instructions à l'opérateur.
- **Instructions d'exploitation**
Les instructions d'exploitation décrivent les rapports entre plusieurs appareils, entre les différentes opérations ou les processus de fabrication. Les instructions d'exploitation **doivent** être établies **par l'exploitant** des appareils.
- **Chef d'équipe**
Le "chef d'équipe" coordonne les opérations dans le cas où plusieurs opérateurs travailleraient sur un appareil. Le chef d'équipe doit être nommé par l'exploitant.
- **Personnel spécialisé**
Le personnel spécialisé constitue l'ensemble des personnes qui sont qualifiées, en raison de leur formation, pour exécuter de manière appropriée les travaux exigés.

1.3. Conformité.

Voir "Déclaration du fabricant" ou "Déclaration de conformité".

1.4. Application

L'Ultrablend 75 est un système gravimétrique de charges et de mélanges pour granulés plastiques, additifs et broyé. Grâce à la précision de dosage élevée et constante de l'Ultrablend 75, permettant d'abaisser la part des additifs à la limite de tolérance inférieure sans que la qualité subisse des pertes, il est possible de réaliser des économies de matière et de frais.

L'Ultrablend 75 convient particulièrement au dosage de quantités minimales directement sur la machine d'injection ou sur des extrudeuses petites. Tous les composants, qui sont dosés l'un après l'autre en fonction du poids et conformément à la recette, atteignent ensuite la trémie de mélange où ils sont mélangés de manière homogène.

1.5. Renseignements sur l'utilisation

- Les utilisateurs possédant déjà des expériences avec des systèmes Ultrablend peuvent commencer directement au chapitre "Marche permanente" pourvu que l'appareil soit monté conformément aux exigences techniques et que la première mise en route ait été effectuée.
- Dans le cas où l'appareil ne serait pas encore monté, respectez les renseignements fournis au chapitre "Transport, mise en place et stockage" et "Instructions de montage". Effectuez la première mise en route après le montage.

2. Indications de sécurité

Version: 64.10-0184F03 10/02



Ces indications de sécurité s'adressent aux personnes qui se trouvent dans le champ d'action de l'appareil.

Informez toutes les personnes se trouvant dans le champ d'action de l'appareil des dangers directs et indirects provenant de ce dernier.

Toute personne qui est chargée d'effectuer des manipulations sur l'appareil est tenue d'appliquer les instructions contenues dans ce manuel.

Il est nécessaire d'avoir des connaissances en langue française.

Assurez-vous que les opérateurs maîtrisent l'appareil ainsi que les instructions contenues dans ce manuel.

2.1. Pour votre sécurité

Général

Les opérateurs employés sur ces appareils doivent être âgés de 16 ans minimum.

Vous êtes prié de lire attentivement ce manuel d'instructions avant de procéder à la première mise en service. Veillez à respecter tous les points indiqués. Renseignez-vous dans le cas où vous rencontrez des points obscurs. Ces mesures permettent d'éviter des blessures ou des dégâts matériels!

Conservez ce manuel d'instructions de manière à ce qu'il soit disponible à tout moment sur les lieux d'utilisation. Toute erreur de commande peut entraîner des risques d'accident!

Nous attirons votre attention sur le fait que, pour des raisons de clarté, il n'est pas possible de prendre en compte tous les cas de figure d'exploitation ou de maintenance.

Respectez toutes les instructions de sécurité et avertissements concernant l'appareil. Ces mesures permettent d'éviter des blessures ou des dégâts matériels!

Pour tous les travaux effectués sur l'appareil, veillez à porter des vêtements de travail réglementaires! Cette mesure permet d'éviter que le personnel ne se blesse!

Respectez les directives et critères en vigueur au niveau local et spécifiques à l'installation.

Pour tous travaux sur les composants électriques, coupez l'alimentation secteur. Danger de mort en raison des chocs électriques!

Etablissez, à l'appui de ce manuel d'instructions, des instructions d'exploitation précises définissant le déroulement du travail avec cet appareil. Toute erreur de commande peut entraîner des risques d'accident!

Respectez les instructions de sécurité des appareils branchés.

Nous attirons votre attention sur le fait que, à long terme, les niveaux de pression acoustique dépassant 85 db(A) peuvent être nuisibles à la santé. Utilisez des moyens de protection acoustiques appropriés. Cette mesure permet d'éviter des lésions de l'appareil auditif!

Montage

Comparez les valeurs de raccordement à celles de l'alimentation secteur. Risques d'accidents dus au courant!

Lorsque vous utilisez des engins de levage, tenez compte des consignes spécifiques. Risques d'accidents!

N'entreprenez aucun ajout ou modification de construction sur l'appareil sans autorisation du fabricant. Risques d'accidents!

Les pièces ajoutées qui ne sont pas délivrées par Colortronic doivent être fabriquées conformément à la consigne de sécurité EN 294. Risques d'accidents!

Prenez en compte lors du montage de l'appareil qu'il peut être lourd du haut. Risque de culbutage!

Lorsque des tuyaux souples en PVC sont utilisés pour des fins d'alimentation, il faut qu'ils soient mis à la terre. Cette mesure permet d'éviter des blessures ou des dégâts matériels!

Service

Désignez un coordinateur responsable de l'appareil.

Informez toujours les utilisateurs de l'appareil de manière précise. Risques d'accidents dus aux erreurs d'utilisation!

Si l'appareil est éteint pour des raisons de sécurité, un dispositif de sécurité doit en prévenir la mise en marche sans autorisation. Risques d'accidents!

Faites effectuer les réparations uniquement par des personnes qualifiées. Risques d'accidents!

Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il n'est pas entièrement monté. Risques d'écrasement et d'électrocution!

En cas de dérangement, éteignez tout de suite l'appareil. Faites le réparer immédiatement. Risques d'accidents!

L'appareil est conçu exclusivement pour assurer le traitement de granulés plastiques et d'additifs. Toute autre utilisation sortant de ce cadre n'est pas réglementaire.

Cet appareil n'est pas approprié pour le traitement des aliments.

Ne mettez l'appareil en marche que lorsque tous les composants de l'appareil sont reliés à la terre. Risque d'accident par chocs électriques!

N'introduisez jamais les mains dans l'organe de fermeture. Risque d'écrasement!

N'introduisez jamais les mains dans un réservoir de pesage tant que l'appareil est en fonctionnement ou sans déconnecter le commutateur principal. Risque d'écrasement!

Entretien

Avant d'entreprendre les travaux d'entretien, désignez un superviseur.

Informez les utilisateurs potentiels avant le début des travaux d'entretien. Risques d'accidents!

Couper l'alimentation avant d'entreprendre les travaux d'entretien afin d'éviter la mise en marche involontaire de l'appareil. Risques d'accidents!

Vérifiez l'état de toutes les conduites, tous les tuyaux et vissages régulièrement, ils doivent être étanches et impeccables. Éliminez immédiatement tous les défauts. Risques d'accidents!

Avant d'effectuer les travaux d'entretien, supprimez la pression dans les conduites de haute pression. Risque d'écrasement!

Porter toujours des gants en cuir lors des travaux de nettoyage du compartiment de mélange ou bien lors du démontage du bras mélangeur. Les lames du bras mélangeur peuvent être très aiguisées. Ces mesures permettent d'éviter des blessures ou des dégâts matériels!

Après la mise à l'arrêt de la commande, vous devez absolument attendre 1 minute avant de commencer à effectuer des opérations sur la commande. Danger de mort! Risque de décharge de haute tension!

Les appareils de transport doivent être démontés avant de commencer les travaux d'entretien. Cela sert à éviter des dommages aux personnes ou des dommages matériels!

Les couvercles des trémies de dosage ne doivent pas être ouverts quand l'appareil de transport est monté. Danger de renversement!

2.2. Pour la sécurité des appareils

Ne modifiez jamais les réglages sans pouvoir en évaluer les conséquences de manière précise.

Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine de l'entreprise Colortronic.

Respectez les instructions d'entretien.

Tenez un carnet pour tous les travaux d'entretien et de réparation effectués.

Nous attirons votre attention sur le fait que les composants électroniques peuvent être endommagés par des décharges statiques.

Avant d'effectuer la première mise en service, contrôlez, à intervalles réguliers, l'état correct de tous les branchements électriques.

Ne modifiez jamais l'ajustage d'un détecteur sans en connaître la fonction exacte.

Utilisez uniquement des câbles d'origine de l'entreprise Colortronic pour le montage ou pour des réparations, parce que ceux-ci sont exactement adaptés à l'installation.

Lors du montage, respectez la charge limite du lieu d'installation.

Ne faites fonctionner la commande qu'à des températures entre -10 et +50°C.

Veillez à ce que la température du lieu de stockage de la commande soit toujours entre -25 et +70°C.

Le fonctionnement de l'appareil suppose un approvisionnement en air comprimé.

Ne sélectionnez jamais une pression de service supérieure à 6 bar (surpression du système).

Notez toutes les valeurs de réglage.

Tenez compte du fait que l'introduction d'un poids de mélange trop élevé peut provoquer un débordement du réservoir de pesage.

Veillez à ce que toutes les prises soient correctement branchées.

Tenez compte des instructions des différents appareils en service.

Veiller à ce que le circuit de terre soit suffisant pour tous les composants de l'installation.

Communiquer le mot de passe de la commande uniquement aux personnes autorisées.

N'ouvrez jamais les couvercles des trémies de dosage, quand l'appareil de transport est monté.

L'appareil ne convient pas à la transformation de poudres.

3. Marche permanente

Version: 64.10-0229F03 10/02



Ce chapitre s'adresse à des opérateurs expérimentés qui sont familiarisés avec les systèmes Ultrablend.

Ce chapitre suppose des connaissances générales sur le plan du manie-
ment des appareils de dosage et de mélangeage.

Ce chapitre suppose que la première mise en route ait été effectuée.

Ce chapitre suppose que le montage ait été effectué.

Ce chapitre suppose que la description fonctionnelle ait été lue et que son
contenu ait été assimilé.

Veillez de toute façon à ce que les opérateurs aient les connaissances re-
quises.

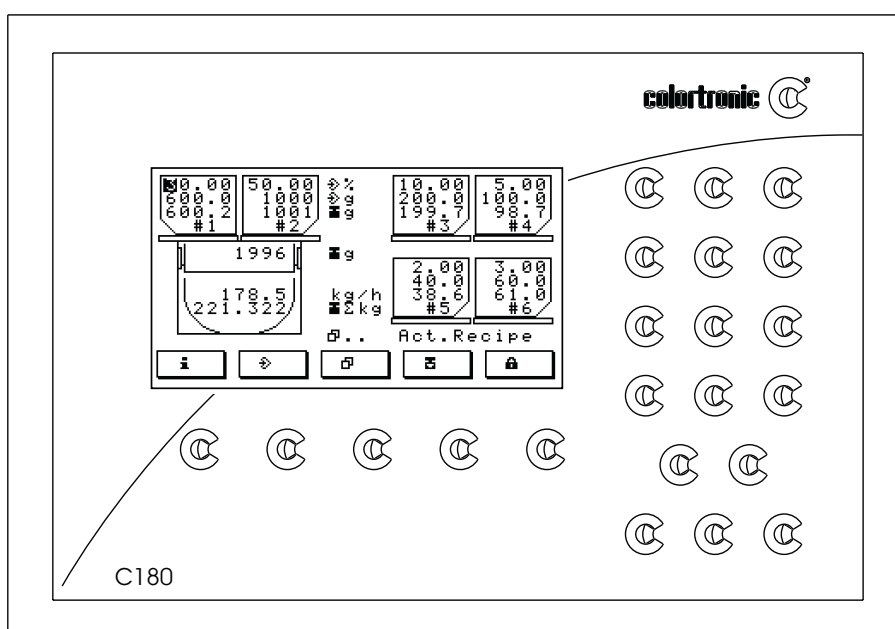
3.1. Mise en marche de l'appareil

Mettez l'appareil en marche en actionnant le commutateur principal.



La commande effectue un contrôle automatique. Celui-ci peut durer quelques secondes.

La version logiciel est rapidement affichée avec la date, puis le menu "Aperçu" est affiché.



3.2. Vue d'ensemble du menu



[X]: X = numéro de page du menu

01

01

02

02

04

04

08

08

03

03

05

05

09

09

06

06

10

10

07

07

11

11

12

12

3.3. Edition de la recette active

Aperçu (page du menu 01)



Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 1.



Introduisez les parts/pourcentages du doseur en question concernant la recette.

La station ne sera pas prise en compte si vous introduisez un "0.0". La somme ne doit pas s'élever à 100 %, car la commande calcule automatiquement la valeur en pour-cent de chaque composant.



Affichage en g de la quantité, calculée par la commande, à doser par doseur.

Le poids comprend un calcul de correction de la commande sur la base des composants dosé jusqu'alors.



Affichage en g de la quantité dosée par doseur.



Affichage en g du poids actuel qui se trouve en ce moment dans le réservoir de pesage (la tare comprise).

[kg/h]

Débit actuel de l'appareil.



Consommation de matière de tous les doseurs depuis la dernière opération "mettre à zéro la consomm".



Nom de la recette actuelle.

00.00 500.0 600.2 #1	50.00 1000 1001 #2	% g g	10.00 200.0 199.7 #3	5.00 100.0 98.7 #4
1996		g	2.00 40.0 38.6 #5	3.00 60.0 61.0 #6
178.5 221.322		kg/h kg	Act. Recipe	
<div> <div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div> </div>				



Sélectionner le doseur:



Valeurs de consigne / effectives du doseur (page du menu 04)



Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 2.



Introduisez les parts/pourcentages du doseur en question concernant la recette.

La station ne sera pas prise en compte si vous introduisez un "0.0". La somme ne doit pas s'élever à 100 %, car la commande calcule automatiquement la valeur en pour-cent de chaque composant.



Affichage en g de la quantité, calculée par la commande, à doser par doseur.

Le poids comprend un calcul de correction de la commande sur la base des composants dosé jusqu'alors.



Affichage en g de la quantité dosée par doseur.

[g/s]

Affichage en g/s de la vitesse de dosage.

[R / N / A / R2]

Type de matière: Introduisez le type de matière du composant à transformer par le doseur en question :

0 = R = broyé

1 = N = naturel / matière vierge

2 = A = additifs

3 = R2 = broyé avec surveillance de la sonde

Le type de matière et l'ordre important pour le calcul de correction de la commande ; le meilleur ordre est comme suit : broyé, puis matière vierge, additif et finalement broyé avec surveillance de la sonde.

0 = - / 1 = / 2 = /

Type d'alarme: Introduisez le type d'alarme du doseur en question :

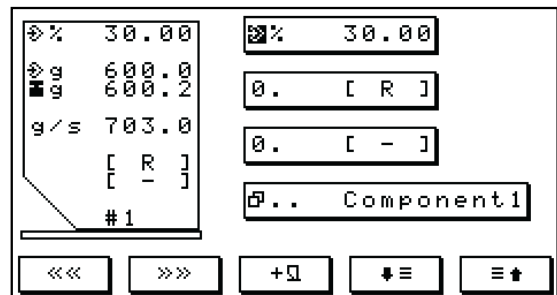
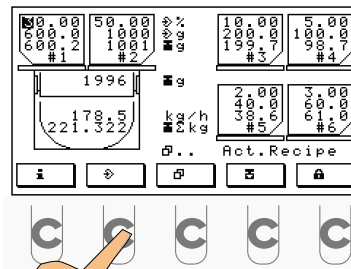
0: Pas de message d'alarme en cas de manque matière et pas d'arrêt d'appareil.

1: Un message d'alarme intervient en cas de manque matière mais pas d'arrêt d'appareil.

2: Un message d'alarme intervient en cas de manque matière et l'appareil s'arrête.



Nom de la matière actuelle.



Valeurs de consigne / effectives de la ligne (page du menu 05)



Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 2.



Introduisez en g le poids de lot à doser par cycle.

Si vous introduisez un poids de lot trop grand, le réservoir de pesage risque de déborder.



Affichage en g du poids actuel qui se trouve en ce moment dans le réservoir de pesage (la tare comprise).

[Σ kg = 000]

Mettre à zéro la consomm. = mettre le compteur de consommation de matière sur "0".



Introduisez la quantité totale de matière pour la marche quantitative.

Si la marche quantitative est activée, un message d'alarme ou bien un message d'alarme et l'arrêt de l'appareil interviendront après que la quantité de matière introduite a été atteinte (voir configuration marche quantitative).



Entrer le nom de la recette.



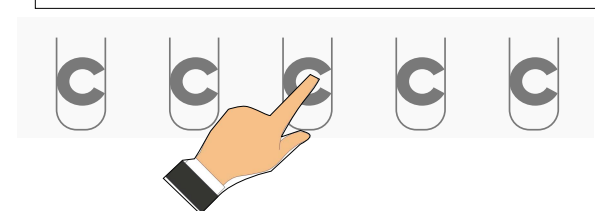
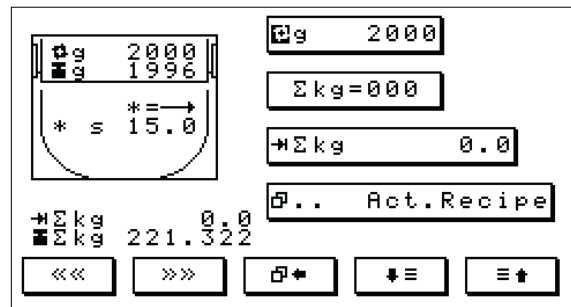
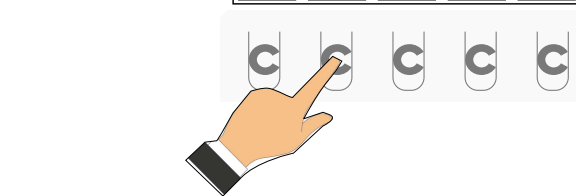
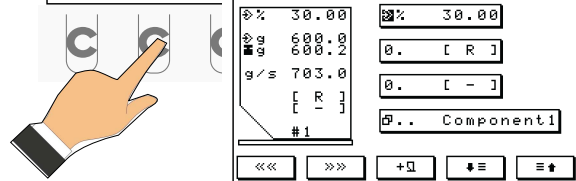
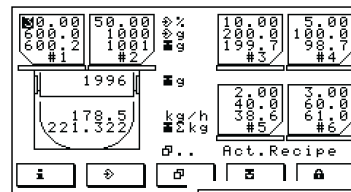
Affichage de la consommation totale en kg.



Mémoriser recette

Introduisez un nom de recette (12 chiffres max., 0..9, A..Z et caractères spéciaux possibles).

La recette active est rangée dans la mémoire des recettes sous le nom indiqué et à la place en mémoire sélectionnée.



Valeurs de consigne broyé en silo (page du menu 06)



Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 2.

Ce menu apparaît uniquement lorsque le circuit prioritaire de silo est activé dans les réglages de base.

R

Additif vers: Sélectionnez la station de dosage.

[\pm R %]

Différence: Introduisez l'augmentation maximale des parts de recette de ce composant.

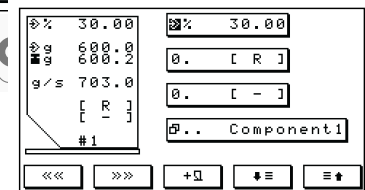
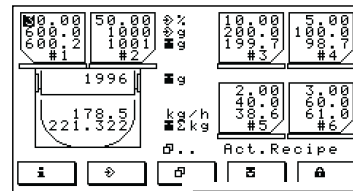
En cas de circuit prioritaire activé, la part de broyé minimale de la recette est déterminée sur "part".

R

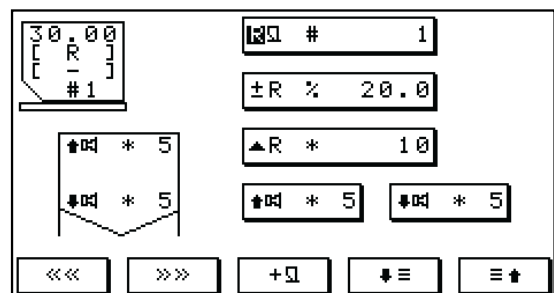
Nombre de pas: Introduisez le nombre de pas qui est nécessaire pour atteindre la part de broyé maximale/minimale.

Alarme silo plein: Introduisez pendant combien de processus de pesage la sonde indicatrice de niveau peut signaler "plein" avant qu'une alarme intervienne.

Alarme silo vide: Introduisez pendant combien de processus de pesage la sonde indicatrice de niveau peut signaler "vide" avant qu'une alarme intervienne.



2 x



Valeurs de consigne broyé au broyeur (page du menu 07)



Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 2.

Ce menu apparaît uniquement lorsque le circuit prioritaire de broyé est activé dans les réglages de base.

R

Additif vers: Sélectionnez la station de dosage.

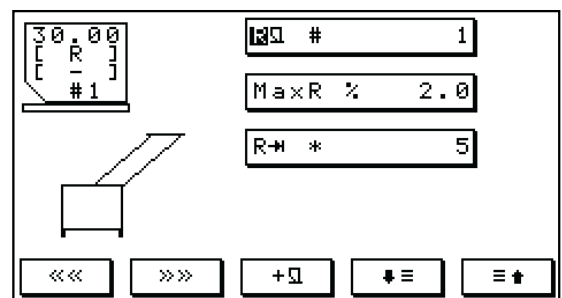
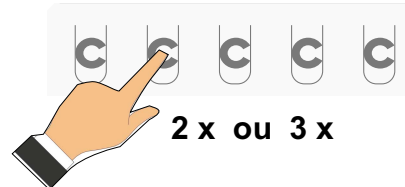
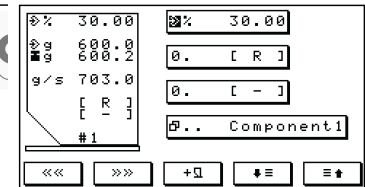
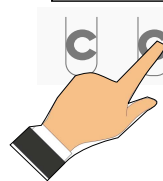
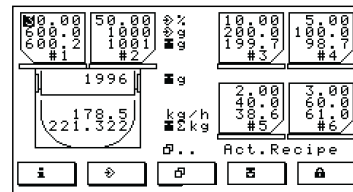
[Max R %]

Différence: Introduisez l'augmentation maximale des parts de recette de ce composant.

En cas de circuit prioritaire activé, la part de broyé minimale de la recette est déterminée sur "part".

R ☆

Introduisez après combien de processus de pesage la part de broyé sera modifiée.

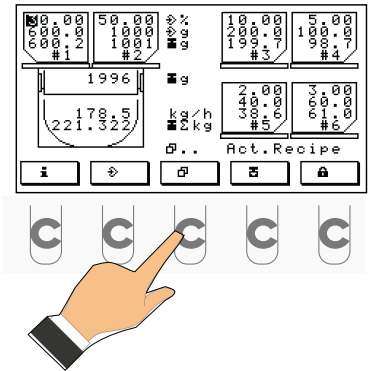


Editer les recettes dans la mémoire des recettes

3.4. Editer les recettes dans la mémoire des recettes



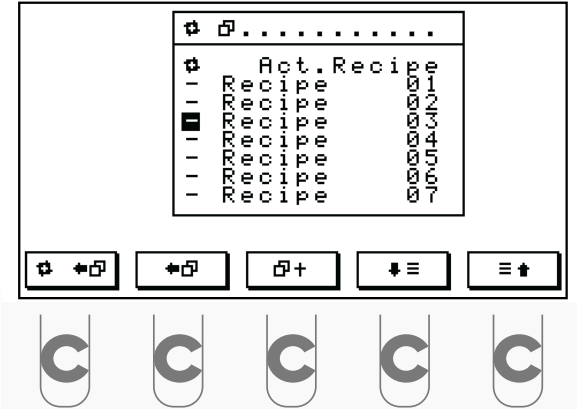
Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 3.
La mémoire des recettes comprend 50 places en mémoire pour les recettes.



Mémoire des recettes (page du menu 08)

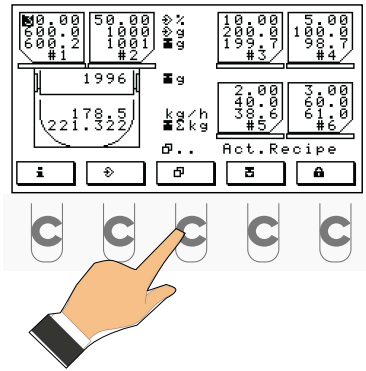


Recette actuelle
[-]
Recettes dans la mémoire de recette

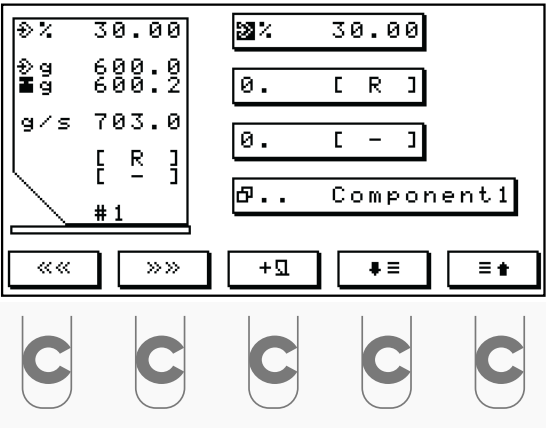
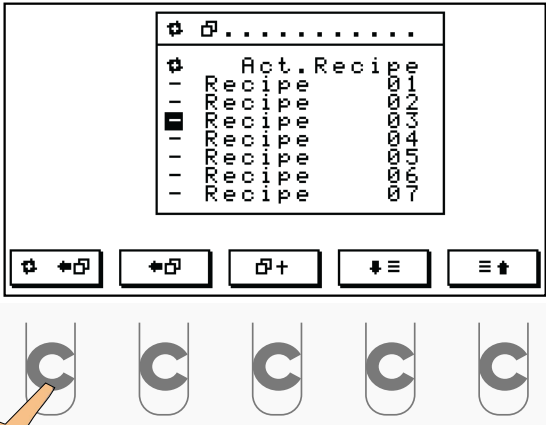


Editer les recettes dans la mémoire des recettes

Charger recette

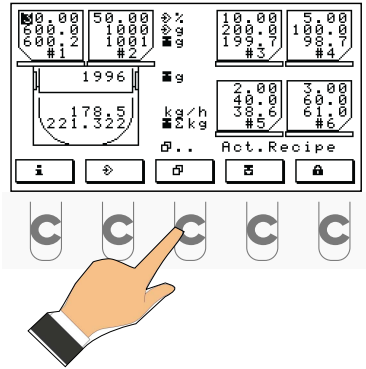


Sélectionnez avec F4/F5 la recette souhaitée (01-50).
Appuyer sur la touche ENTER.
La recette sélectionnée est chargée de la mémoire des
recettes et représentera alors la recette active.

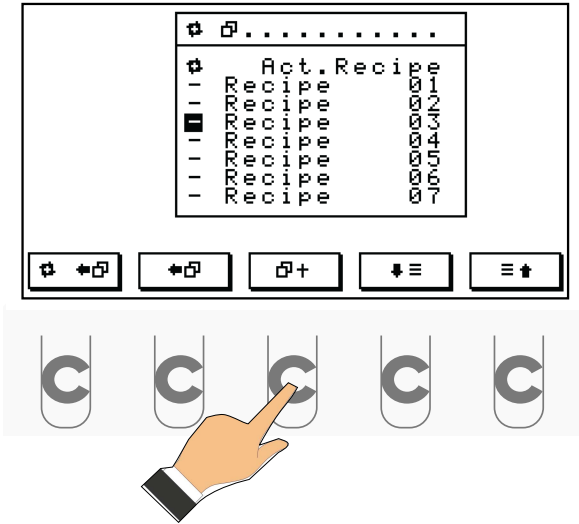


Editer les recettes dans la mémoire des recettes

Effacer recette



Sélectionnez avec F4/F5 la recette souhaitée (01-50).
Appuyer sur la touche ENTER.
Le nom de la recette sélectionnée est effacé (affichage
au display :).



Editer les recettes dans la mémoire des recettes

Editer recette

Valeurs de consigne du doseur (page du menu 09)

 %

Introduisez les parts/pourcentages du doseur en question concernant la recette.

La station ne sera pas prise en compte si vous introduisez un "0.0". La somme ne doit pas s'élever à 100 %, car la commande calcule automatiquement la valeur en pour-cent de chaque composant.

[R / N / A / R2]

Type de matière: Introduisez le type de matière du composant à transformer par le doseur en question :



0 = R = broyé

1 = N = naturel / matière vierge

2 = A = additifs

3 = R2 = broyé avec surveillance de la sonde

Le type de matière et l'ordre important pour le calcul de correction de la commande; le meilleur ordre est comme suit : broyé, puis matière vierge, additif et finalement broyé avec surveillance de la sonde.

0 = - / 1 =  / 2 

Type d'alarme: Introduisez le type d'alarme du doseur en question :

0: Pas de message d'alarme en cas de manque matière et pas d'arrêt d'appareil.

1: Un message d'alarme intervient en cas de manque matière mais pas d'arrêt d'appareil.

2: Un message d'alarme intervient en cas de manque matière et l'appareil s'arrête.

[g/s]

Introduisez la vitesse de dosage en g/s.

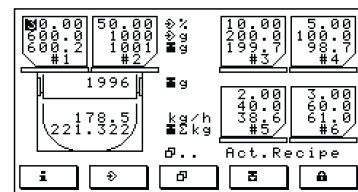
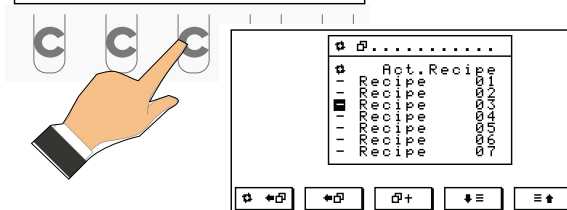
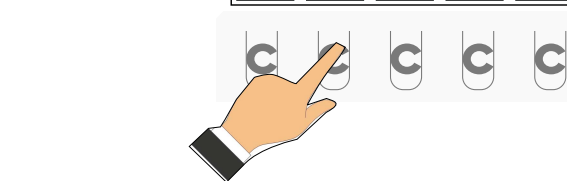
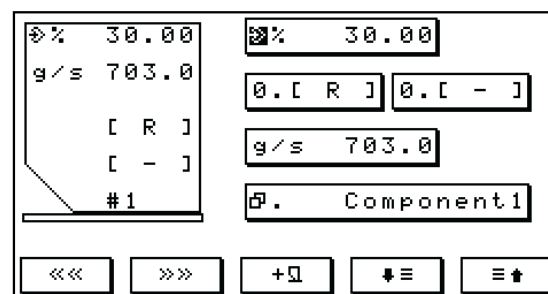
La vitesse de dosage est l'indication combien de matière est dosée par seconde. La vitesse de dosage est normalement redéterminée à chaque cycle de dosage.

Ne modifiez la valeur de la vitesse de dosage que si vous avez changé les stations de dosage.

L'Ultrablend calibre pendant les 5 premiers cycles, il se peut donc que de grands écarts se produisent.



Entrer le nom de la matière (entrée en mode hôte impossible).


Editer les recettes dans la mémoire des recettes

Valeurs de consigne de la ligne (page du menu 10)



Introduisez en g le poids de lot à doser par cycle.

Si vous introduisez un poids de lot trop grand, le réservoir de pesage risque de déborder.



Introduisez le mode de fonctionnement du mélangeur :

- 0 = mélangeur arrêté
- 1 = marche permanente
- 2 = marche à pauses d'impulsions (le mélangeur fonctionne par intervalles, rapport 1:1)
- 3 = temps de fonctionnement par inertie du mélangeur (le mélangeur ne fonctionne que si le réservoir de pesage a été vidé).



Introduisez le temps de mélangeur en secondes (v. le temps de fonctionnement par inertie du mélangeur ou bien la marche à pauses d'impulsions).



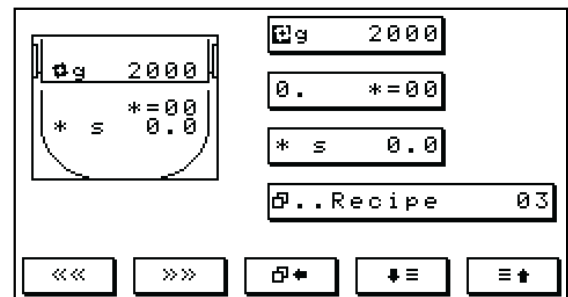
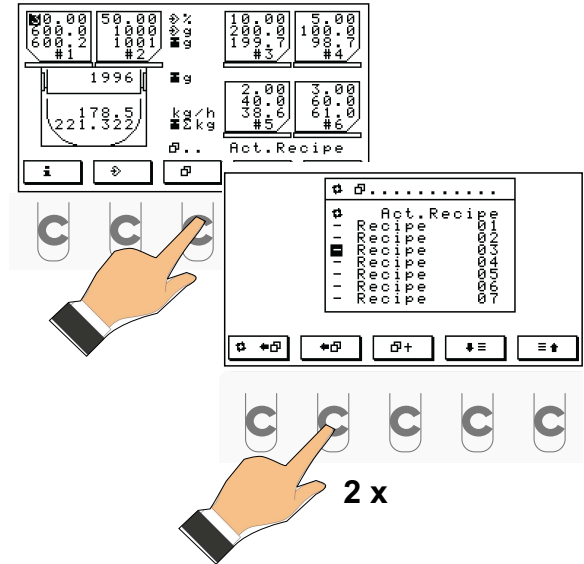
Entrer le nom de la recette.



Mémoriser recette

Introduisez un nom de recette (12 chiffres max., 0..9, A..Z et caractères spéciaux possibles).

La recette active est rangée dans la mémoire des recettes sous le nom indiqué et à la place en mémoire sélectionnée.



Editer les recettes dans la mémoire des recettes

Valeurs de consigne broyé en silo (page du menu 11)



Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 3.

Ce menu apparaît uniquement lorsque le circuit prioritaire de silo est activé dans les réglages de base.

R

Additif vers: Sélectionnez la station de dosage.

[\pm R %]

Différence: Introduisez l'augmentation maximale des parts de recette de ce composant.

En cas de circuit prioritaire activé, la part de broyé minimale de la recette est déterminée sur "part".

R ☆

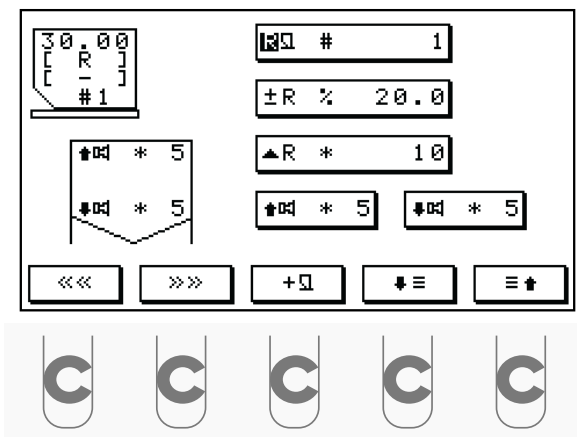
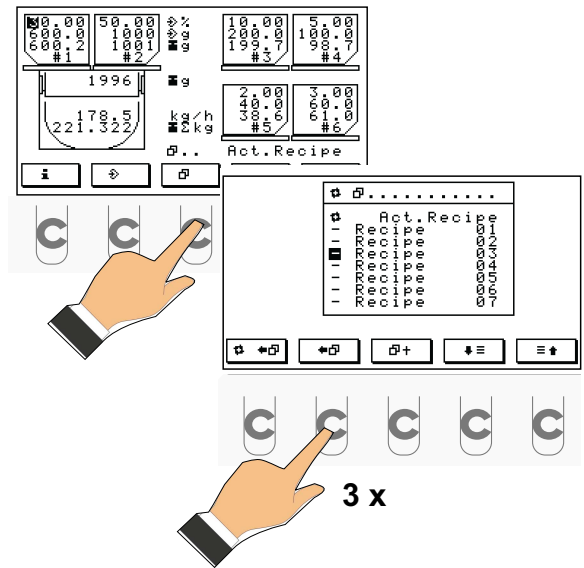
Nombre de pas: Introduisez le nombre de pas qui est nécessaire pour atteindre la part de broyé maximale/minimale.



Alarme silo plein: Introduisez pendant combien de processus de pesage la sonde indicatrice de niveau peut signaler "plein" avant qu'une alarme intervienne.



Alarme silo vide: Introduisez pendant combien de processus de pesage la sonde indicatrice de niveau peut signaler "vide" avant qu'une alarme intervienne.



Editer les recettes dans la mémoire des recettes

Valeurs de consigne broyé au broyeur (page du menu 12)



Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 3.

Ce menu apparaît uniquement lorsque le circuit prioritaire de broyé est activé dans les réglages de base.

R

Additif vers: Sélectionnez la station de dosage.

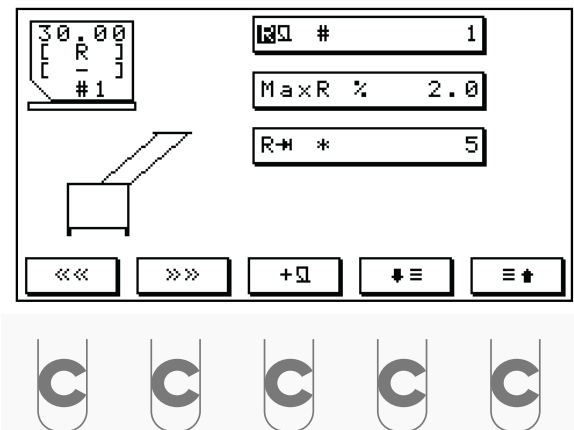
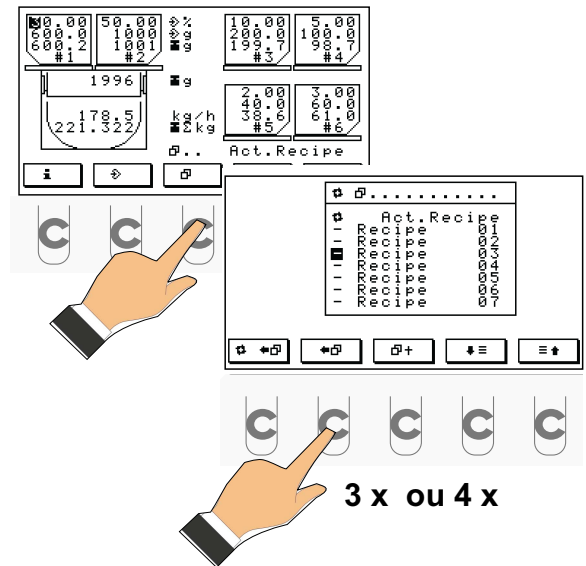
[Max R %]

Différence: Introduisez l'augmentation maximale des parts de recette de ce composant.

En cas de circuit prioritaire activé, la part de broyé minimale de la recette est déterminée sur "part".

R

Introduisez après combien de processus de pesage la part de broyé sera modifiée.



3.5. Visualisation des données de dosage



Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 1.

Aperçu composants (page du menu 02)



Introduisez les parts/pourcentages du doseur en question concernant la recette.

La station ne sera pas prise en compte si vous introduisez un "0.0". La somme ne doit pas s'élever à 100 %, car la commande calcule automatiquement la valeur en pour-cent de chaque composant.



Affichage des parts dosées / Pourcentages du doseur.

[Σ kg]

Affichage de la consommation de matière du doseur en kg depuis la dernière "Remettre à zéro de la consommation".



Affichage en g du poids actuel qui se trouve en ce moment dans le réservoir de pesage (la tare comprise).

[g/h]

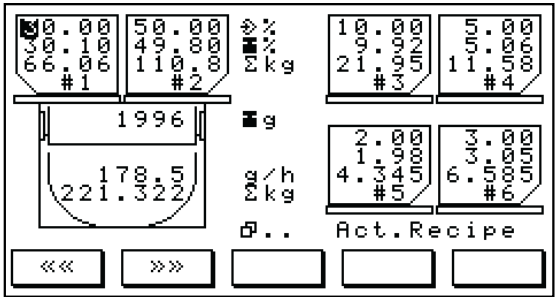
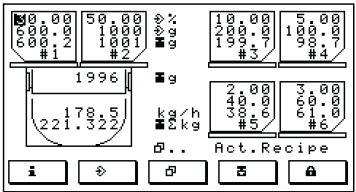
Débit actuel de l'appareil.

[Σ kg]

Affichage de la consommation de matière de tous les doseurs en kg depuis la dernière "Remettre à zéro de la consommation".



Affichage du nom de la recette.



Rapport des événements (page du menu 03)

[illegible]

A hand with a black cuff is pointing its index finger to the second 'C' in a row of five 'C's. Each 'C' is inside a white U-shaped container, and the entire row is on a light gray background.

The screenshot shows the 'Date' dialog box in a spreadsheet application. The 'Date' tab is selected. The date '11/07/01' is entered in the 'DD.MM.YY' field. The time '00:00' is entered in the 'hh:mm' field. The 'Time' field is empty. The 'OK' button is highlighted. Below the dialog box, five empty date input fields are shown, each with a 'C' icon.

Visualisation du rapport des événements



En option, les événements (messages de dérangement/alarmes ou messages d'événement) peuvent être affichés sous forme de texte en clair.

L'affichage peut être visualisé en allemand, anglais ou français.

Pour la sélection langue, voir chapitre Réglages de service "Poste de données C 180".

Rapport des événements avec affichage de texte en clair en allemand

DD.MM.YY	hh:mm	☞	#	☒
■ 23.04.01	13:11	2	21	0
Init. Ultrablend				
23.04.01	13:11	2	20	0
NotStop Zyklus?				
23.04.01	13:11	2	19	0
Fehler IO-Steuerung				
23.04.01	13:11	2	18	1
Mat.[1] fehlt				

Rapport des événements avec affichage de texte en clair en anglais

DD.MM.YY	hh:mm	☞	#	☒
■ 23.04.01	13:11	2	23	1
Mat.[1] overdosing				
23.04.01	13:11	2	22	0
Stack full				
23.04.01	13:11	2	21	0
IO initialisation				
23.04.01	13:11	2	20	0
Emergency Stop! Cycle?				

Rapport des événements avec affichage de texte en clair en français

DD.MM.YY	hh:mm	☞	#	☒
■ 23.04.01	13:11	2	21	0
IO initialisation				
23.04.01	13:11	2	20	0
Arrêt urgence! Cycle?				
23.04.01	13:11	2	19	0
Défaut commande F/S				
23.04.01	13:11	2	18	1
Trémie[1] vide				

3.7. Sélection directe des menus

Tous les menus peuvent être sélectionnés directement par le numéro de page du menu.



actionner 2 sec.

Introduisez le numéro de page du menu souhaité.



Menu #	21			
<<<			↓ ≡	≡ ↑

3.8. Démarrage de la marche permanente

Connectez l'alimentation en air comprimé.

Si existant, faites démarrer le système de remplissage (système de transport).



Contrôlez si les trémies de matière sont remplies suffisamment de matière.
Contrôlez si le réglage initial de la commande a été effectué.
Contrôlez si le bon mode de service est réglé.
Contrôlez si la bonne recette est active.



actionner



La DEL est allumée et la marche permanente démarre.

3.9. Mise à l'arrêt de l'appareil

Attendez jusqu'à ce que un cycle de dosage soit terminé.



actionner



La DEL de la touche de marche permanente clignote et s'éteint lorsque le cycle est terminé.

Arrêtez l'appareil en actionnant le commutateur principal.

Déconnectez l'alimentation en air comprimé.

Si existant, arrêtez le système de remplissage (système de transport).

4. Messages d'alarme.

Version: 64.10-0243F01 10/02



Ce chapitre s'adresse aux opérateurs de l'appareil.

Ce chapitre suppose des connaissances générales sur le plan du manie-
ment des appareils de dosage et de mélangeage.

Il est également impératif que le personnel ait pris connaissance de la mise
en service et qu'il en ait assimilé le contenu.

Assurez-vous en tous cas que les opérateurs possèdent les connaissan-
ces requises.



Il faut éliminer les dérangements intervenus dans les meilleurs délais.



Des messages de dérangement et des messages d'événement sont validés
en appuyant sur la touche ENTER.

Des messages de dérangement/alarmes sont affichés avec le symbole
"Avertisseur électrique".

Des messages d'événement sont affichés avec le symbole "Lampe".

En option, les messages de la commande peuvent être également affichés
sous forme de texte en clair.

L'affichage peut être visualisé en allemand, anglais ou français.

Les messages de dérangement suivants peuvent être visualisés avec le numéro d'événement, le numéro du doseur [X = numéro du doseur] et en option avec affichage de texte en clair (*en allemand, anglais ou français):

<p>3 (Wiegekammer offen / Door/Cover is open / Récip. de pesée ouvert) Le recouvrement de la roue droite du moteur de dosage ou la porte frontale sont ouverts.</p> <p style="text-align: center;">Remède</p> <p>Montez le recouvrement de la roue droite du doseur à hélice ou bien fermez la porte frontale, vérifiez le contact le cas échéant. Contrôlez si le moteur du doseur à hélice est branché.</p>	<p>6 (Rezeptur? Parameter? / Recipe? Parameters? / Recette? Paramètres?) Recette / paramètres non valables (manque de mémoire).</p> <p style="text-align: center;">Remède</p> <p>Ce message doit être affiché après un "effacement initial". Calibrer de nouveau. Réintroduire la recette et les paramètres.</p>
<p>4 (Gewicht erreicht / Prod. Weight reached / Poids prod. atteint) Poids de production atteint.</p> <p style="text-align: center;">Remède</p> <p>"mettre à zéro la consomm." ou passer la configuration sur marche permanente.</p>	<p>7 (Daten ungültig / Data corrupted / Données corrompues) Données non valables (manque de mémoire).</p> <p style="text-align: center;">Remède</p> <p>Ce message doit être affiché après un "effacement initial". Calibrer de nouveau. Contrôler la recette et les paramètres.</p>
<p>5 (Waage? Kalibrieren? / No scale? calibration? / Pas de calibration?) Pas de réservoir de pesage ou nouveau calibrage.</p> <p style="text-align: center;">Remède</p> <p>Contrôler le réservoir de pesage, insérer le réservoir de pesage. Contrôler les connecteurs des cellules de pesage. Calibrer et tarer de nouveau.</p>	<p>8 [x] (Mat. # auffüllen / Mat. # refill / Remplir Mat. #) Remplir de la matière dans la trémie [1..6]. La sonde (option) de la trémie a réagi.</p> <p style="text-align: center;">Remède</p> <p>Remplir de la matière. Contrôler le réglage de la sonde, régler de nouveau le cas échéant.</p>

<p>9 (Waage kalibrieren / Scale not calibrated / Pas de calibration) La cellule de pesage n'est pas calibrée.</p> <p>Remède</p>	<p>12 (Waage mehr Messpunkte / Measuring time too short / T.de mesure trop court) Temps de mesure trop court. Le nombre de points de mesure est insuffisant pour obtenir une valeur de mesure stable.</p> <p>Remède</p>
<p>Calibrer et tarer de nouveau.</p> <p>10 (Waage überlastet / Scale overloaded / Balance en surcharge) L'intervalle de pesage est dépassé.</p> <p>Remède</p>	<p>Prolonger la valeur pour le temps de mesure. Agrandir la valeur pour la marge de tolérance de la balance.</p> <p>13 (Meßwerte > Toleranzband / Meas.Weight > Tolerance / Pesée > Tolérance) Pesage en dehors de la marge de tolérance.</p> <p>Remède</p>
<p>Choisir une valeur plus petite pour le poids de lot. La vitesse de dosage varie. Contrôler la valeur de la vitesse de dosage, l'augmenter le cas échéant. Si le réservoir n'est pas trop plein, contrôler l'intervalle de pesage de la balance. Introduction d'un poids non correct lors du calibrage. Calibrer de nouveau.</p> <p>11 (Waage unruhig / Scale oscillates / Balance oscille) Le réservoir de pesage oscille.</p> <p>Remède</p>	<p>Agrandir la valeur pour la marge de tolérance exactitude de dosage. Vérifier si la matière coule régulièrement (par ex. vide lors de l'alimentation, conduite bouchée). La quantité est trop faible et ne peut pas être dosée moyennant cette station, prolonger le temps de réaction le cas échéant.</p> <p>18 [x] (Mat. # fehlt / Hopper # empty / Trémie # vide) Pas de matière dans la trémie [1..6].</p> <p>Remède</p>
<p>Agrandir la valeur pour la durée de mesure. Agrandir la valeur pour la marge de tolérance de la balance. La matière se heurte contre le réservoir de pesage lors du mélangeage. Amortir Ultrablend. Améliorer l'implantation. Calibrer de nouveau. Le pas est trop petit, les points de mesure sont trop près l'un à l'autre (par ex. les valeurs min. et max. sont identiques).</p>	<p>Remplir de la matière. Vérifier si la matière coule régulièrement (par ex. vide lors de l'alimentation, conduite bouchée). La quantité est trop faible et ne peut pas être dosée moyennant cette station, prolonger le temps de réaction le cas échéant.</p>

19 (Fehler IO-Steuerung / Error IO-control / Défaut commande E/S) Erreur interne commande.	23 [X] (Mat. # überdosiert / Mat. # overdosing / Surdosage Mat. #) Surdosage d'un composant.
Remède	Remède
Erreur dans le calcul de la correction (il a été dosé une quantité supérieure au double d'un composant). Service Colortronic.	L'appareil s'arrête en fonction du type d'alarme qui doit être validé en appuyant sur la touche ENTER (le cycle est poursuivi) ou un message d'alarme est émis ou aucune alarme n'intervient.
20 (NotStop ! Zyklus ? / Emergency Stop! Cycle ? / Arrêt urgence! Cycle ?) Arrêt d'urgence ! Le cycle n'a pas été terminé.	24 (Mat. # Brücke / Mat. # bridging / Mat. # voute) La matière bloque, formation du pont.
Remède	Remède
21 (Init. Ultrablend / IO initialisation / IO initialisation) Ultrablend a été initialisé.	Vérifier si la matière forme des grumeaux.
Remède	Remède
Ce message doit être affiché lors de la mise en marche. Pendant le fonctionnement : remise à zéro de l'appareil (par ex. problèmes compatibilité électromagnétique), service Colortronic Vérifiez le raccordement électrique.	35 [x] (Komm. Fehler / Comm. Error / Erreur comm.) Erreur dans la communication (commande C180).
Remède	Remède
22 (Stack Überlauf / Stack full / Mémoire pleine) Débordement mémoire de programme interne.	42 [x] (Int.Fehler C180 / Int.Error C180 / Int.erreur C180) Erreur interne C180.
Remède	Remède
Service Colortronic.	Erreur dans l'affectation composants/adresses, Service Colortronic.

Les messages d'événement suivants peuvent être visualisés avec le numéro d'événement et en option avec affichage de texte en clair (*en allemand, anglais ou français):

30 (Gerät gestartet / Started / Démarrage) Appareil démarre.	36 (Datenverlust C180 / C180 Data lost / C180 données perdues) Perte de données C 180.
31 (Gerät angehalten / Stopped / Stop) Appareil arrêté.	40 (Passwort ist falsch / Password wrong / Mot de passe faux) Faux code.
32 (Verbrauch gelöscht / Reset consumption / Re- set consommation) Consommation initialisée.	41 (Funktion nicht möglich / Function not possible / Fonction non possible) Fonction ne pas possible.
33 (Rezeptur geändert / Recipe changed / Recipe modifiée) Recette active modifiée.	43 (C180 initialisiert / C180 initializes / C180 ini- tialisation) Remise à zéro C180 (= appareil a été réinitiali- sé).
34 (Parameter geändert / Parameter changed / Pa- ramètre modifié) Paramètres modifiés.	

5. Entretien

Version: 64.10-0242F01 10/02



Ces instructions d'entretien s'adressent aux personnes ayant des connaissances dans les domaines électrique et mécanique, en raison de leur formation, de leur expérience et de leur instruction.

Ces instructions d'entretien supposent que le personnel ait connaissance des instructions préventives contre les accidents, de la situation générale de l'exploitation ainsi que des instructions de sécurité et de leur mise en application.

Veillez de toute façon à ce que le personnel ait les connaissances requises.

Pour les travaux d'entretien qui sont à effectuer au-dessus de hauteur d'homme, utilisez uniquement les moyens d'accès et les plates-formes prévus à cet effet ou autres qui répondent aux normes de sécurité. Pour des travaux effectués en hauteur, portez des harnais de protection contre les chutes.

Utilisez uniquement des engins de levage adéquats et parfaits sur le plan technique ainsi que des moyens de suspension de la charge ayant une force portante suffisante. Ne pas séjourner ni ne travailler sous des charges en suspension !

Protégez les moteurs électriques/armoires de distribution suffisamment contre l'humidité.

Utilisez un outillage approprié.

Désignez un surveillant avant de commencer les travaux d'entretien.

Informez le personnel opérateur concerné avant de commencer les travaux d'entretien.

Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsqu'il est partiellement démonté.

Tous les travaux d'entretien et de réparation qui ne sont pas décrits dans ce chapitre doivent être effectués uniquement par le personnel du service après-vente Colortronic ou bien par du personnel spécialisé habilité (par l'entreprise Colortronic).



Avant de procéder à des travaux d'entretien, coupez l'alimentation secteur afin d'éviter toute mise en marche involontaire de l'appareil.

Supprimez la pression dans toutes les conduites d'air comprimé sur l'appareil avant de commencer les travaux d'entretien.



Respectez les intervalles d'entretien.

Au début des travaux d'entretien/réparation, nettoyez l'appareil en éliminant de l'huile, du carburant et des produits d'entretien.

Veillez à ce que l'élimination des carburants, des matières consommables et des pièces de rechange soit effectuée en toute sécurité et de manière à ne pas polluer l'environnement.

Utilisez uniquement des pièces de rechange originales Colortronic.

Consignez dans un carnet tous les travaux d'entretien et de réparation effectués.

5.1. Intervalles d'entretien

Lors de chaque

changement de matière: nettoyer le réservoir de pesage
nettoyer le compartiment de mélange
contrôler le réglage des sondes niveau (option)
contrôler le doseur à hélice (si existant)

Tous les jours: contrôler si les plaques d'avertissement appliquées sur l'appareil sont complètes et bien lisibles
contrôler l'alimentation en air comprimé (surpression de système max. 5-6 bars)
vider le purgeur de compresseur (optionnel)
contrôler le huileur (optionnel)

Tous les trois mois: contrôler les cellules de pesage (calibrage/tarage)
contrôler la programmation

Deux fois par an: contrôler le raccordement solide de toutes les connexions électriques et mécaniques



Les intervalles d'entretien se réfèrent à une exploitation en 3 équipes.



Les intervalles d'entretien indiqués s'entendent comme valeurs moyennes.

Observez si les intervalles d'entretien doivent être raccourcis dans votre cas de figure individuel.

5.2. Vider l'appareil



Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 3.



actionner 2 sec.

Introduisez le numéro de page de menu 15.



Sélectionner la station de dosage que vous voulez vider.



Introduisez "1" et appuyez sur la touche ENTER pour ouvrir les tiroirs et pour faire démarrer le moteur de mélange.

Introduisez "0" et appuyez encore une fois sur la touche ENTER pour fermer les tiroirs et pour arrêter le moteur de mélange.



Tiroir fermé = affichage "0"

Tiroir ouvert = affichage "1"



5.3. Nettoyer l'appareil



Arrêtez la marche permanente.

Attendez jusqu'à ce que tous les doseurs soient à l'arrêt et la DEL verte ne soit plus allumée.

"Videz" l'appareil (v. le chap. "Vider l'appareil").

Arrêtez l'appareil en actionnant le commutateur principal.

Coupez l'alimentation en courant.

Supprimez la pression dans toutes les conduites d'air comprimé sur l'appareil.

Démontez les appareils de transport avant de nettoyer les trémies de dosage.



Portez toujours des gants en cuir lors des travaux de nettoyage du compartiment de mélange ou bien lors du démontage du bras mélangeur. Les lames du bras mélangeur peuvent être très aiguisées. Evitez des dommages aux personnes ou des dommages matériels !

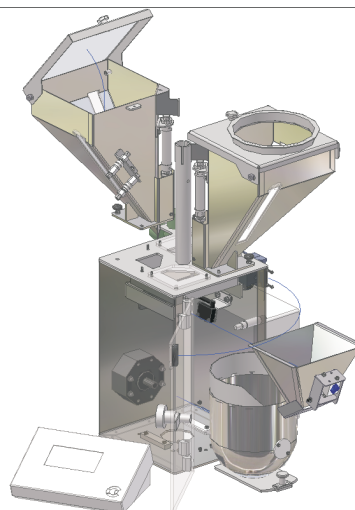
Ouvrez la porte frontale.

Desserrez le raccord de fermeture rapide du réservoir de pesage.

Retirez, avec précaution, le réservoir de pesage (A) du bras-support.

Enlevez le compartiment de mélange (B); cette mesure est seulement nécessaire s'il y a des impuretés importantes: soulevez le bouton de verrouillage (C) et retirez le compartiment de mélange avec le bras mélangeur.

Nettoyez les trémies de dosage, le réservoir de pesage et le compartiment de mélange. Utilisez des tissus de nettoyage sans fibres et/ou un pinceau.



Régler les sondes niveau (option)

Montage

Montez le compartiment de mélange (si démonté): insérez le compartiment de mélange dans le boîtier, encliquez le bras mélangeur dans l'entraînement, encliquez le bouton de verrouillage.

Insérez le réservoir de pesage dans le bras-support et veillez à ce que le logement soit correct.

Montez le flexible à air comprimé. Vérifiez le logement correct: le flexible à air comprimé ne doit s'appuyer nulle part.

Fermez la porte frontale.

5.4. Régler les sondes niveau (option)



Tenez compte du mode d'emploi de la sonde niveau.

5.5. Contrôler la programmation

Comparez toutes les valeurs introduites de la commande avec les paramètres enregistrées par vous.

5.6. Tarage et calibrage



Cette fonction ne peut pas être exécutée au cours de la marche permanente.

Videz le réservoir de pesage entièrement.



Vous avez besoin d'un poids de test, par ex. 2000 g (UB 75).

Pesez le poids de test à l'aide d'une balance étalonnée si vous n'avez pas de poids de test étalonné.

Notez la valeur.

Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 3.

Tarage (page du menu 13)



Affichage en kg du poids actuel qui se trouve en ce moment dans le réservoir de pesage (la tare comprise).



Affichage de l'utilisation en pour-cent de la cellule de pesage.

La valeur ne doit pas dépasser 99 % sinon la cellule de pesage sera surchargée. Service Colortronic !



Affichage marge de tolérance tare = écart maximum entre la valeur tare et la valeur fixée, le réservoir de pesage étant vide.

Si l'écart est dépassé, un message d'erreur interviendra après ouverture quadruple du volet.

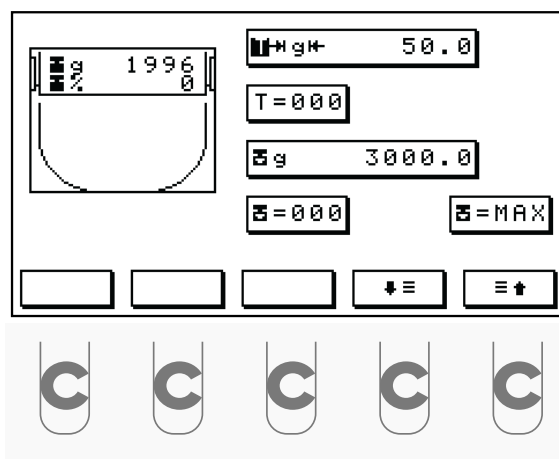
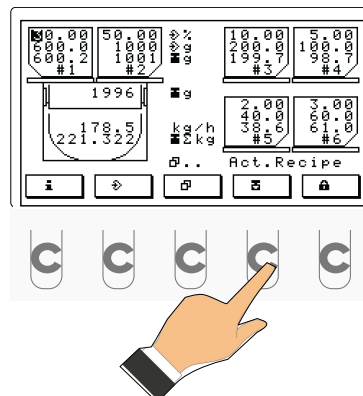
Un processus. appelé auto-tare est effectué avant chaque pesage.

[T = 000]

Tarage

Appuyer sur la touche ENTER si vous voulez tarer

Si vous tarez, une nouvelle valeur tare sera fixée.



g

Introduisez la valeur pour le poids de test.

面 = 000

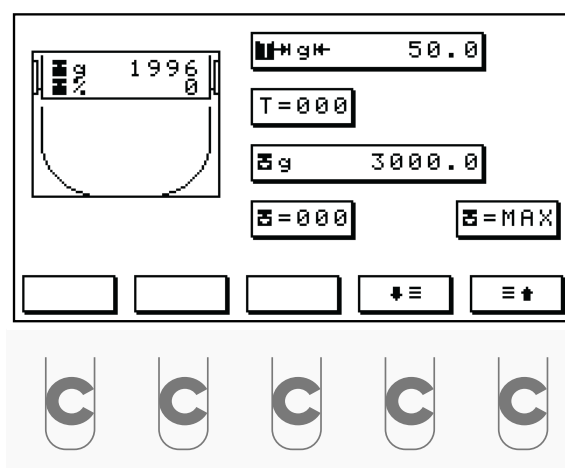
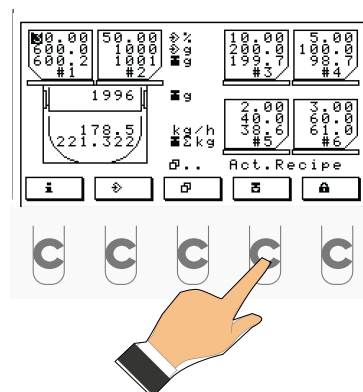
Assurez-vous que le réservoir de pesage est propre.
Appuyer sur la touche ENTER pour déterminer le point
de mesure.

☒ = MAX

Appuyer sur la touche ENTER pour déterminer le point max.

Le poids actuel du poids de test est visualisé.

Il faut que le poids actuel soit à nouveau de "0" après avoir enlevé le poids de test, ou bien vous devez tarer.



6. Première mise en route

Version: 64.10-0231F01 09/01



Ce chapitre s'adresse aux opérateurs de l'appareil.

Ce chapitre suppose des connaissances générales sur le plan du manie-
ment des appareils de dosage et de mélangeage.

Ce chapitre suppose que le montage ait été effectué.

Ce chapitre suppose que la description fonctionnelle ait été lue et que son
contenu ait été assimilé.

Veillez de toute façon à ce que les opérateurs aient les connaissances re-
quises.

6.1. Commande

La commande de l'installation est programmée départ usine. Vous devez néanmoins prédéterminer des valeurs spéciales (paramètres initiaux) qui dépendent entre autres de la matière transformée. Il est possible de conduire de façon centrale jusqu'à 6 unités de dosage. Les valeurs introduites sont mémorisées et restent enregistrées même après l'arrêt de l'installation ou une panne de courant.

Tous les menus peuvent être sélectionnés ou bien à travers les différents niveaux de menu ou bien directement par le numéro de page (du menu). La description de la première mise en route suivante présente la procédure à suivre lors de la sélection à travers les niveaux de menu.

Procédez au début minutieusement selon les indications données dans cette description. Très tôt vous serez tellement sûr dans la manipulation de cet appareil que vous aurez trouvé la méthode la plus simple pour vous-même.

6.1.1. Conduite

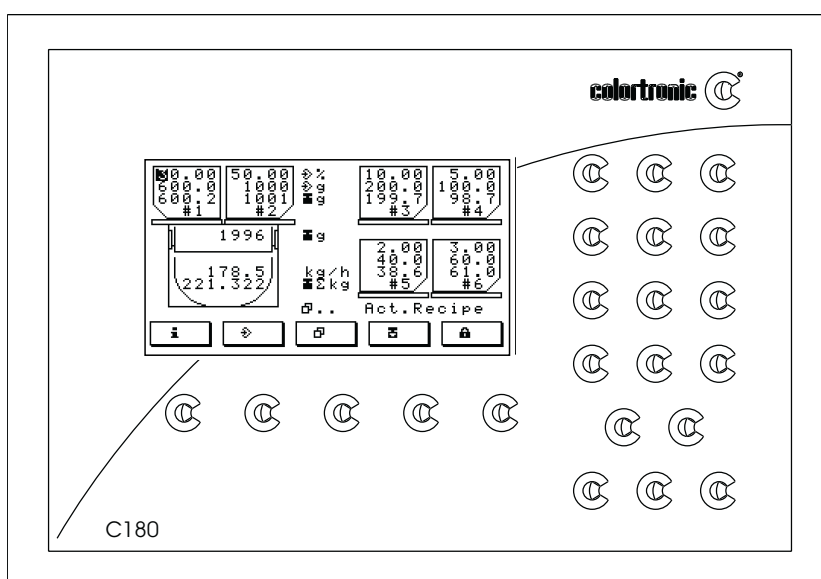
La commande est mise en marche en actionnant le commutateur principal. La conduite se fait au moyen d'une "fenêtre de sélection" et du clavier de l'élément de commande C180.

La fenêtre de sélection affiche le "Menu principal" composé de différents sous-menus que l'on peut sélectionner (A = éditer la recette active, B = éditer des recettes dans la mémoire des recettes, C = visualiser les données de dosage, D = calibrage/tarage, E = régler les paramètres initiaux).

La fenêtre de sélection affiche le menu "Aperçu", où l'on peut sélectionner différents sous-menus (F1 = visualisation des données de dosage, F2 = éditer la recette active, F3 = éditer des recettes dans la mémoire des recettes, F4 = calibrage/tarage, F5 = régler les paramètres initiaux / service).



La commande effectue un contrôle automatique. Celui-ci peut durer quelques secondes ; ensuite, le menu principal est visualisé.



6.1.2. Assignment des touches

Touches de fonction

- dans le menu "Aperçu":
 - F1: informations
 - F2: valeur de consigne/valeur effective
 - F3: recette mémoire
 - F4: tarer/ calibrer
 - F5: système / service
- dans les sous-menus:
 - F1: page précédente
 - F2: page suivante
 - F3: doseur suivant
 - F3: enregistrer la recette
 - F4: champ de saisie suivant
 - F5: champ de saisie précédent
- dans le sous-menu "mémoire de recette"
 - F1: activer la recette
 - F2: éditer la recette
 - F3: effacer la recette
- Entrée
 - F1: curseur à gauche
 - F2: curseur à droite

Touches de commande

Touche entrée
 Pour valider une valeur;
 Pour exécuter des actions;
 Pour valider des messages de dérangement / alarmes.



Un actionnement prolongé de la touche (> 2 sec.) mène au menu "Sélection page".

Touche ESC
 Mène au menu principal;
 Permet de quitter des introductions de valeurs sans acceptation des valeurs (on retourne au niveau de menu précédent). Permet d'effacer le mot de passe.

esc

Touche DEMARRAGE
 Pour faire démarrer l'Ultrablend;
Indications DEL: La DEL est allumée en mode automatique, clignote en cas de manque de matière et lorsqu'on allume l'appareil.



Touche ARRET
 Pour arrêter l'Ultrablend. Un actionnement prolongé de la touche (> 2 sec.): arrêt d'urgence, le cycle ne sera pas terminé!



Indications DEL: La DEL clignote lorsqu'on éteint l'appareil, le cycle est terminé!
 La DEL est allumée lorsque aucune recette n'est chargée, elle clignote lorsqu'on met l'appareil en marche et elle clignote également lorsque la cellule de pesage n'est pas calibrée.

Touche !
 Pour valider des messages.
Indications DEL: La DEL clignote s'il y a un message en attente, lorsqu'on met l'appareil en marche et également lorsque la cellule de pesage n'est pas calibrée.



DEL = diode électroluminescente (light emitting diode).

Toutes les DEL clignotent lors du contrôle automatique.

6.2. Régler les paramètres initiaux

Vous devez effectuer un réglage des paramètres initiaux avant la première mise en route de la commande. Ce paramètre initial est mémorisé par la commande et reste enregistré même en cas de panne de courant.



Dans le cas où il y aurait des problèmes au cours du service ultérieur, vous pourrez modifier au chapitre "Réglages service" le réglage usine des données ici non modifiables.



A la présentation de l'introduction des paramètres initiaux, il est supposé que vous introduisiez l'ensemble des valeurs. Si vous ne voulez modifier que quelques points isolés, vous pourrez sélectionner la page directement.

Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 3.

Régler les paramètres initiaux

6.2.1. Vue d'ensemble du menu



[X]: X = numéro de page du menu

01

00.00 00.00 00.00 #2	50.00 1000 1000 #2	g/s g/s g/s g/s	10.00 2000.00 1999.00 #3	5.00 1999.00 1999.00 #4
1996		g/s	2.00 40.00 3.00 #5	
178 221.3225		kg/h kg	3.00 60.00 6.00 #6	
		Act. Recipe		
i			a	

14

IO 07.12 23JUL01
UB 00.50 05JUL01

0

DD.MM.YY 11.07.01

HH:MM 08:39

<<< >>>

15

g/s % 15.0 g/s % 703.0 g/s % 10.0 - g - #1	g/s % 15.0 g/s % 703.0 g/s % 10.0 g/s % 4 g/s % 10.0 0. - g -
<<<	>>> +g # #

16

* s 15.0	* s 15.0
t+s s 1.0	t+s s 1.0
t+s s 8.0	t+s s 8.0
<<<	>>> # #

18

1. *****	#####
2. *****	#####
3. *****	#####
4. *****	#####
<<<	>>> # #

Régler les paramètres initiaux

Réglage de base du système (page du menu 14)

[IO]

Affichage de la version de logiciel "Commande E/S".

[UB]

Affichage de la version de logiciel "Poste de données C180".



Introduisez le mode de fonctionnement de l'imprimante (option) :

- 0 = imprimante arrêtée
- 1 = recette actuelle
- 2 = nom de toutes les recettes
- 3 = toutes les recettes complètes
- 4 = réglage initial
- 5 = consommation
- 6 = rapport des événements
- 7 = nouvelle page (= saut de page)
- 8 = valeurs de consigne /
valeurs effectives actuelles
- 9 = Imprimer dans fichier (format ASCII)



Cette fonction n'est disponible que si une interface imprimante (option, réglage standard : 9600 bauds, pas de parité, 8 bits, 1 bit d'arrêt) est incorporée et qu'une imprimante (option) est branchée.

[DD:MM:YY]

Introduisez la date actuelle :

DD = jour, MM = mois, YY = an

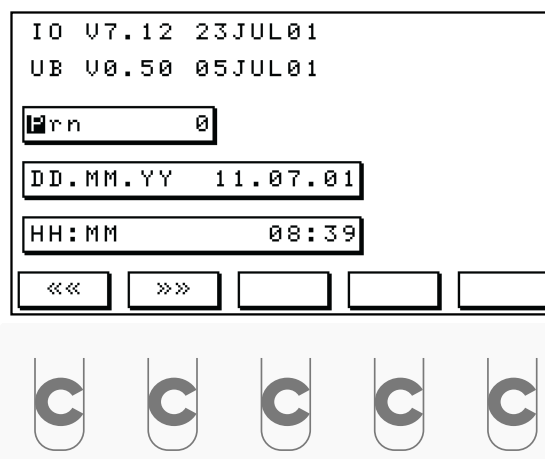
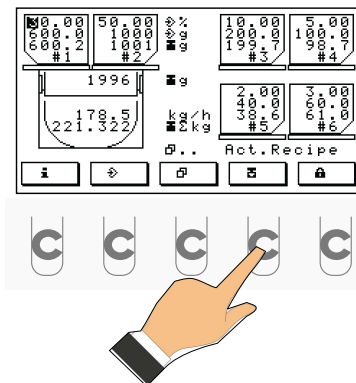
Appuyez sur la touche ENTER pour valider les introductions.

[hh:mm]

Introduisez ici l'heure actuelle :

hh = heures (0 .. 24), mm = minutes

Appuyez sur la touche ENTER pour valider les introductions.



Régler les paramètres initiaux

Vitesse de dosage (page du menu 15)

[g/s %]

Marge de tolérance (vitesse de dosage)

Introduisez l'écart maximum admissible entre la vitesse de dosage actuelle et la dernière vitesse mesurée.

La vitesse de dosage ne sera acceptée que si la nouvelle valeur calculée se trouve après le dosage à l'intérieur de la marge de tolérance.

[g/s]

Vitesse de dosage [g/s]

Introduisez la vitesse de dosage pour chaque doseur (1-6).

La vitesse de dosage est l'indication combien de matière est dosée par seconde. La vitesse de dosage est normalement redéterminée à chaque cycle de dosage.

Ne modifiez la valeur de la vitesse de dosage que si vous avez changé les stations de dosage.

L'Ultrablend calibre pendant les 5 premiers cycles, il se peut donc que de grands écarts se produisent.



Nombre de dosages

Introduisez combien de fois un cycle de dosage est répété quand la quantité dosée est inférieure à la marge de tolérance. Si la quantité réglée n'est pas encore atteinte après la dernière répétition, une alarme interviendra (si activée).

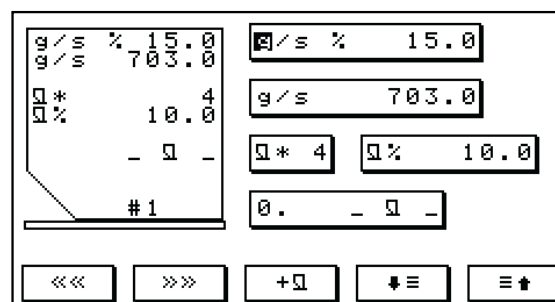
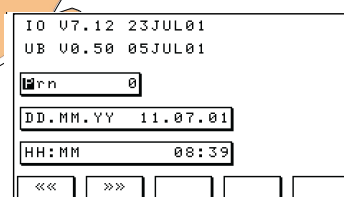
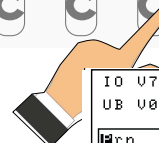
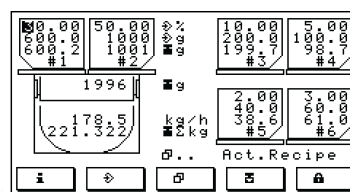
□ %

Marge de tolérance dosage

Introduisez l'écart maximal admissible de la valeur de consigne du dosage. Le dosage est répété quand la quantité dosée est en dehors de la marge de tolérance. Si le résultat de pesage n'est pas à l'intérieur de la marge de tolérance, une nouvelle vitesse de dosage ne sera pas calculée. Un message d'erreur sera émis en fonction du régime d'alarme du composant.



Ouvrir / fermer le tiroir de la station, voir chapitre "Vidange".



Régler les paramètres initiaux

Modes de fonctionnement (page du menu 16)

= 

Introduisez le mode de fonctionnement du mélangeur :

- 0 = mélangeur arrêté
- 1 = marche permanente
- 2 = marche à pauses d'impulsions (le mélangeur fonctionne par intervalles, rapport 1:1)
- 3 = temps de fonctionnement par inertie du mélangeur (le mélangeur ne fonctionne que si le réservoir de pesage a été vidé).

[* = s]

Introduisez le temps de mélangeur en secondes
(v. le temps de fonctionnement par inertie du mélangeur ou bien la marche à pauses d'impulsions)



t  s

Délai d'attente

Introduisez combien de temps il faut attendre au moins après le remplissage complet du compartiment de mélange (sonde mélangeur couverte) jusqu'à ce que la sonde niveau de vidange ouvre, en raison d'un message de besoin, le tiroir situé au-dessous du compartiment de mélange.

Le temps sert à mélanger la matière avant qu'elle ne soit à la disposition de la machine de transformation.

En cas de mélangeurs activés, sélectionnez toujours un délai d'attente supérieur au temps de mélange.

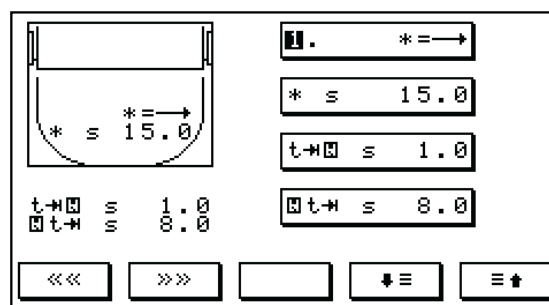
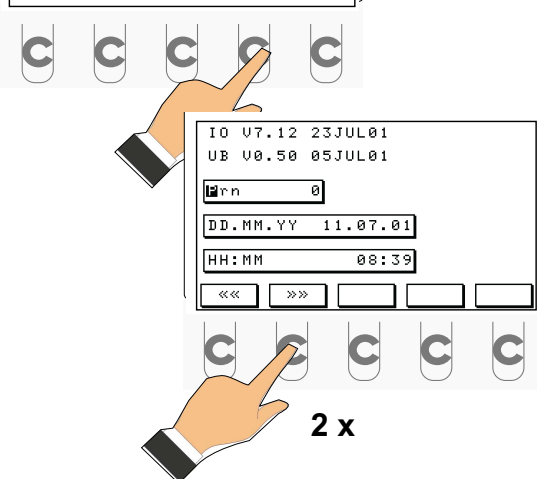
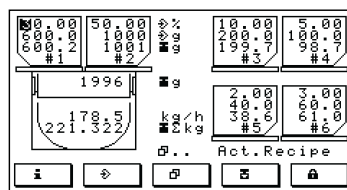
 t  s

Temps de vidange

Introduisez combien de temps le tiroir servant à vider le compartiment de mélange doit rester ouvert. Le tiroir n'ouvre que lorsque la sonde (option) dans la trémie collectrice / de machine est libre. Le tiroir fermera dès que cette sonde est couverte.

Le pesage suivant ne démarre qu'après l'écoulement complet du temps de vidange. Le vidange aura lieu si la sonde niveau de vidange est libre.

Dans le cas d'un réservoir placé au-dessous de l'Ultrablend, le temps de vidange = le temps nécessaire à un nouveau remplissage du réservoir.



6.3. Sélection directe des menus

Tous les menus peuvent être sélectionnés directement par le numéro de page du menu.



actionner 2 sec.

Introduisez le numéro de page du menu souhaité.



Menu # 21

<<<

↓ ≡

≡ ↑

Vue d'ensemble des numéros de page des menus

6.4. Vue d'ensemble des numéros de page des menus

Aperçu	01
Aperçu composants	02
Rapport d'événements	03
Valeurs de consigne / effectives du doseur	04
Valeurs de consigne / effectives de la ligne	05
Valeurs de consigne broyé en silo	06
Valeurs de consigne broyé au broyeur	07
Mémoire de recettes	08
Valeurs de consigne recette du doseur	09
Valeurs de consigne recette de la ligne	10
Valeurs de consigne recette broyé en silo	11
Valeurs de consigne recette broyé au broyeur	12
Tarer / calibrer	13
Réglage de base du système	14
Réglage de base de la vitesse de dosage	15
Réglage de base des modes de service	16
Mots de passe	18
Entrer les mots de passe	21
Service configuration	17
Service valeurs de balance	19
Service valeur de mesure	20
Service adresse	21
Sélection des pages	23

Vue d'ensemble des numéros de page des menus



[X]: X = numéro de page du menu

<p>00</p> <p>colortronic</p> <p>US 06.50 05JUL01 10 07.12 23JUL01 Ultrablend II C180</p>	<p>01</p>	<p>02</p>	<p>03</p>	<p>04</p>	<p>05</p>	<p>06</p>	<p>07</p>	<p>08</p>	<p>09</p>	<p>10</p>	<p>11</p>	<p>12</p>	<p>13</p>	<p>14</p>	<p>15</p>	<p>16</p>	<p>17</p>	<p>18</p>	<p>19</p>	<p>20</p>	<p>21</p>	<p>22</p>	<p>23</p>
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

6.5. Mots de passe.



Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 2.

L'introduction d'un mot de passe empêche que des personnes non autorisées puissent accéder aux données introduites dans la commande. Ainsi des données importantes ne peuvent être introduites ou modifiées qu'après introduction du mot de passe.

Si aucune donnée n'est introduite pendant plus de 10 minutes, le menu "Aperçu" apparaît. Après 2 minutes, l'autorisation est bloquée et il faut entrer à nouveau le code.

La commande distingue plusieurs niveaux de mot de passe canalisant ainsi l'accès aux données.

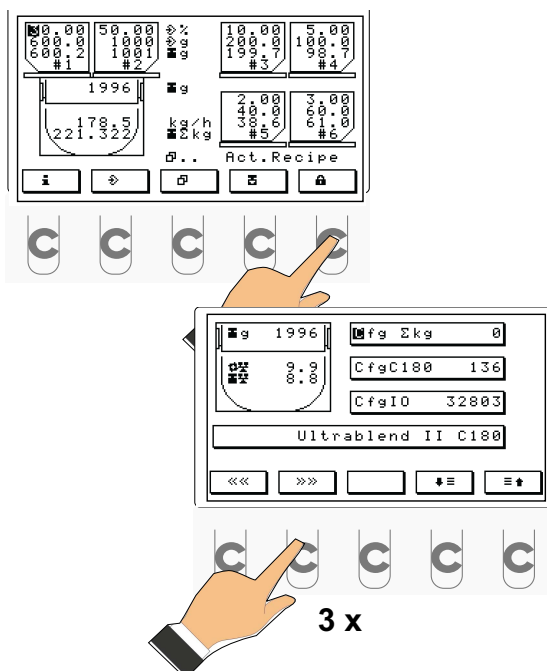


Niveau 0 = aucun accès, uniquement pour consulter les menus
Niveau 1 = opérateur 1, modifier les parts/pourcentages
Niveau 2 = opérateur 2, modifier la recette actuelle
Niveau 3 = master, modifier les recettes et réglages du système
Niveau 4 = service, modifier les valeurs de configuration
Niveau 5 = uniquement service Colortronic

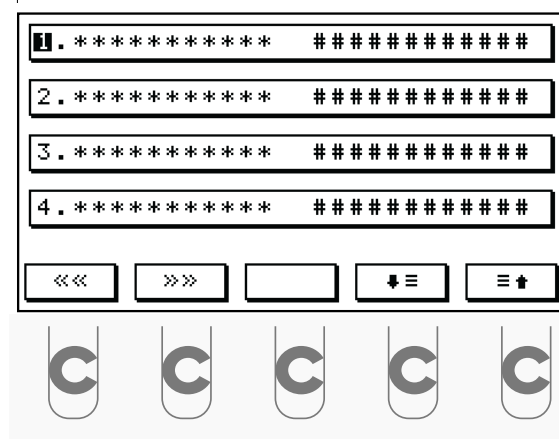


Communiquer le mot de passe de la commande uniquement aux personnes autorisées

Mots de passe (page du menu 18)



- 1. = opérateur 1,
modifier les parts/pourcentages
- 2. = opérateur 2,
modifier la recette actuelle
- 3. = master,
modifier les recettes et réglages du système
(Mot de passe: CUB)
- 4. = service,
modifier les valeurs de configuration
(Mot de passe: C180)



Vue d'ensemble "niveaux de mot de passe"

.....	niveaux
Aperçu	1
Aperçu composants	1
Rapport d'événements	0
Valeurs de consigne / effectives du doseur	2
Valeurs de consigne / effectives de la ligne	2
Valeurs de consigne broyé en silo	2
Valeurs de consigne broyé au broyeur	2
Mémoire de recettes	3
Valeurs de consigne recette du doseur	3
Valeurs de consigne recette de la ligne	3
Valeurs de consigne recette broyé en silo	3
Valeurs de consigne recette broyé au broyeur	3
Tarer / calibrer	3
Réglage de base du système	3
Réglage de base de la vitesse de dosage	3
Réglage de base des modes de service	3
Mots de passe	3 / 4
Entrer les mots de passe	0
Service configuration	4
Service valeurs de balance	4
Service valeur de mesure	5
Service adresse	5
Sélection des pages	0

7. Transport, mise en place et stockage.

Version: 64.10-0244F01 10/02



Ce mode d'emploi est à appliquer par toute personne chargée des interventions sur cet appareil.

La condition préalable à remplir est que le personnel ait connaissance des règlements de prévoyance contre les accidents, des conditions d'exploitation ainsi que des instructions de sécurité et de leur mise en application.

Veillez à ce que le personnel ait les connaissances requises.

Informez toutes les personnes se trouvant dans le champ d'action de l'appareil des dangers directs et indirects provenant de ce dernier.

Appliquez toutes les consignes de sécurité réglementant la manipulation des engins de levage.

7.1. Transport et emballage.



Tenez compte de la force portante de l'engin.

L'appareil se présente sous forme de sous-groupe complet et est livré sur une palette. Seul le réservoir de pesage doit encore être monté après la mise en place.

Si un système de remplissage est ajouté à la livraison (option), celui-ci doit également être monté.

L'installation est testée et contrôlée dans notre usine avant d'être soigneusement emballées.

Vérifier lors de la réception que l'emballage n'a pas subi de dommage pendant le transport.

Brides d'aspiration sont fermées par un protecteur qui évite la pénétration de saletés pendant le transport. Avant de connecter, il faut les enlever.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés selon les lois en vigueur ou doivent être réutilisés.

Pour le transport, utilisez exclusivement des engins de levage appropriés (par ex. engins de levage ou pont roulant d'atelier).

Pour le transport des armoires de commande, fixer les câbles de transport aux anneaux de transport. Éviter les à-coups aux éléments de commande.

Éviter les à-coups lors du transport.

7.2. Mise en place.



Tenez compte de la force portante de l'engin.

Contrôlez la charge limite du lieu de montage, en particulier si l'appareil est monté sur une plate-forme.

Veiller à une fixation stable et exempte de vibrations.

L'interrupteur principal de la commande centrale doit être accessible à tout moment.

Miser à la terre de l'installation pour éviter une charge statique.

Lors de la mise en place, veillez à ce que l'appareil soit placé à un endroit bien à l'abri des vibrations et des à-coups pour que, pendant le fonctionnement ultérieur, il n'y ait pas des résultats altérés. Cela importe notamment en cas de montage d'un système de remplissage



Montez le réservoir de pesage après la mise en place.

L'appareil est livré sous forme de sous-groupe complet. En raison du principe de la méthode de mesure (mesure dure), l'appareil peut être monté, par l'intermédiaire d'une flasque standard (150 mm x 150 mm) ou d'une flasque spécifique client, directement sur l'ouverture d'alimentation de l'extrudeuse. En cas d'utilisation en mode de moulage par injection, l'appareil doit être placé à côté de la machine de transformation. Avant le montage, directement à l'introduction de la machine d'injection, consulter Colortronic. Il est possible de le monter sur une passerelle au-dessus de l'extrudeuse/de la machine d'injection.



L'épaisseur minimum du socle s'élève à 15 mm.

Tenez compte de la charge admissible du lieu de montage.

Les trémies de stockage sont montées sur le tuyau de raccordement de l'appareil.



Des modules d'extension supplémentaires peuvent être montés à l'aide des fermetures rapides.

Stockage.

L'unité de commande est logée dans une armoire de distribution montée sur le boîtier de l'appareil.

L'élément de commande peut être utilisé en tant que pupitre de commande ou, en relation avec un dispositif de montage (option), être monté suspendu. Placez l'élément de commande à un endroit bien visible et facilement accessible. Choisissez son emplacement de sorte que la vue depuis l'élément de commande à l'Ultrablend soit garantie afin de faciliter l'élimination d'éventuels dérangements.

L'armoire de distribution/l'élément de commande ne doivent pas être exposés ni à des vibrations, ni à l'humidité, ni à la chaleur.

7.3. Stockage.

Durant le temps entre la livraison et la mise en marche de la machine, il faut conserver les éléments de l'installation dans des locaux secs, sans poussières et exempts de vibrations.

Assurez-vous que la température de stockage autorisée se trouve entre -25 et +70 °C.

8. Instructions de montage

Version: 64.10-0242F01 10/02



Ces instructions de montage s'adressent aux personnes ayant des connaissances dans les domaines électrique et mécanique, en raison de leur formation, de leur expérience et de leur instruction.

Ces instructions de montage supposent que le personnel ait connaissance des instructions préventives contre les accidents, de la situation générale de l'exploitation ainsi que des instructions de sécurité et de leur mise en application.

Veillez de toute façon à ce que le personnel ait les connaissances requises.

Les instructions de montage contenues dans les modes d'emploi correspondants sont valables pour tous les appareils raccordés.

Respectez les instructions de sécurité concernant la manipulation des outils de levage.

Effectuez tous les travaux de montage uniquement lorsque les appareils ne sont pas sous tension ou sous pression.



Pour les travaux de montage qui sont à effectuer au-dessus de hauteur d'homme, utilisez uniquement les moyens d'accès et les plates-formes prévus à cet effet ou autres qui répondent aux normes de sécurité. Pour des travaux effectués en hauteur, portez des harnais de protection contre les chutes.

Utilisez uniquement des engins de levage adéquats et parfaits sur le plan technique ainsi que des moyens de suspension de la charge ayant une force portante suffisante. Ne pas séjourner ni ne travailler sous des charges en suspension !

Utilisez un outillage approprié.



Montez l'appareil de manière à ce que tous les éléments soient bien accessibles afin de faciliter dans une large mesure les travaux d'entretien et de réparation.

8.1. Raccordement électrique



Appliquez les directives en vigueur sur le plan local qui ont été établies par l'entreprise d'alimentation en énergie.

Avant d'effectuer le raccordement électrique, vérifiez que la tension secteur et la fréquence secteur correspondent aux données indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Le raccordement électrique doit être effectué uniquement par le personnel du S.A.V Colortronic ou bien par des techniciens ayant une autorisation délivrée par la société Colortronic ou ayant reçu des instructions précises.

Il est interdit à toute autre personne d'effectuer le branchement électrique.

L'interrupteur principal de la commande centrale doit être accessible à tout moment.

Mettre l'installation à la terre afin d'éviter une charge en électricité statique.



Vérifiez régulièrement l'état solide de tous raccords électriques et des raccords à vis.

Tension standard : 115 / 230 VAC, 50 / 60 Hz.
Tensions spéciales sur demande.

Posez tous les câbles de l'installation de manière à ce qu'aucune interférence provoquée par d'autres appareils électriques ne puisse intervenir.

8.2. Alimentation en air comprimé

Un raccordement d'air comprimé est nécessité pour l'actionnement des vannes doseuses distributrices.

Contrôlez si les conduites d'air comprimé sont posées et montées conformément aux exigences techniques.

Contrôlez si les ferrures et accessoires de tuyauteries, la longueur et la qualité des conduites en tuyaux souples correspondent aux exigences.

La pression de service est de 5-6 bars (surpression de système).

Contrôlez l'air comprimé dans le réseau usine.

Réglez la pression d'air sur 5-6 bars (surpression de système).

Montez la conduite d'air comprimé sur l'appareil.



Décompresser les conduites d'air comprimé sur l'appareil lors de tous les travaux.



L'air comprimé doit être désseché.
L'air comprimé peut être huilé.
Régler maximum 6 bars (surpression de système).

9. Description fonctionnelle

Version: 64.10-0242F01 10/02



Cette description fonctionnelle s'adresse aux opérateurs de l'appareil.

Cette description fonctionnelle suppose des connaissances générales dans le domaine de la manipulations des extrudeuses/machines d'injection.

Veillez de toute façon à ce que le personnel ait les connaissances requises.

9.1. Ultrablend 75

L'appareil de dosage des charges et de mélange Ultrablend 75 convient au pesage gravimétrique de granulés, additifs et broyé sur les machines d'injection, machines à souffler et extrudeuses petites.

L'Ultrablend 75 convient parfaitement aux extrusions (tuyaux, profilés, feuilles) à petits débits qui ne contiennent pas de poudre et n'exigent pas de procédé "loss-in-weight". L'appareil peut être monté directement à l'entrée de l'extrudeuse ou sur un doseur sous-alimenté.

9.1.1. Structure

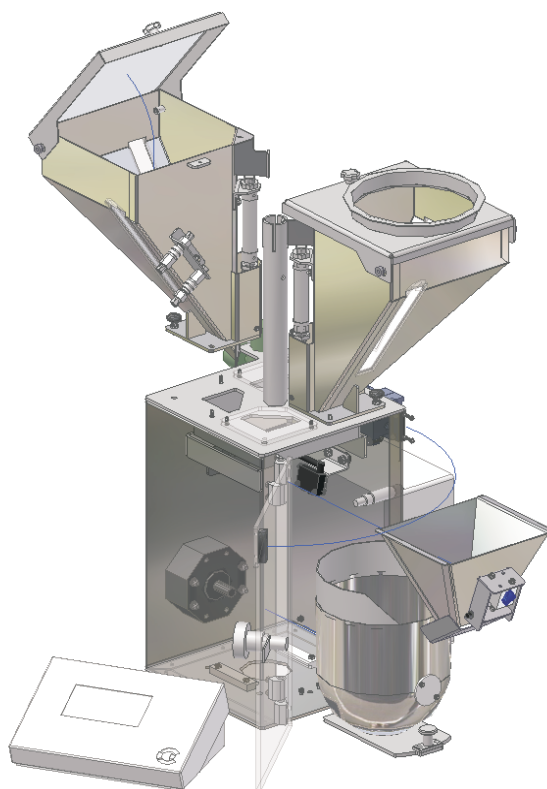
L'Ultrablend peut être équipé de jusqu'à 4 doseurs. En option, il est possible de munir de sondes niveau les différents réservoirs de stockage des doseurs.

Le réservoir de pesage repose sur 1 cellule de pesage.

Un mélangeur horizontal est monté au-dessous du réservoir de pesage.

Une sonde niveau se trouve dans le compartiment de mélange. Le réservoir de pesage ne pourra être vidé que si cette sonde niveau est libre.

En option, il y a la possibilité de monter un tiroir pneumatique, destiné au vidage du compartiment de mélange, sous l'appareil. Ce tiroir peut être commandé par une autre sonde niveau.

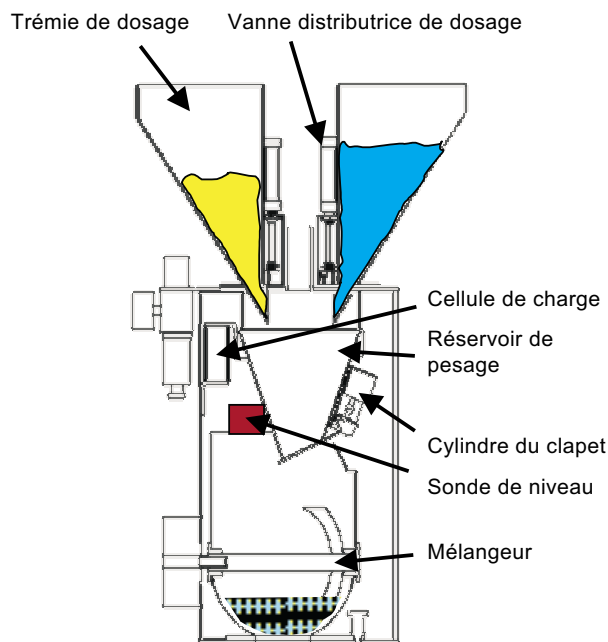


9.1.2. Déroulement de fonctionnement

L'appareil gravimétrique de dosage des charges et de mélange Ultrablend 75 de Colortronic améliore la qualité du processus et fait des économies grâce à sa grande précision de dosage et de mélange. Tous les composants, qui sont dosés l'un après l'autre, sont pesés dans un réservoir qui est accroché à la cellule de charge. Après avoir pesé tous les composants le clapet du réservoir de pesage s'ouvre et la matière coule dans la trémie de mélange où elle est mélangée de manière homogène avant de quitter l'appareil.

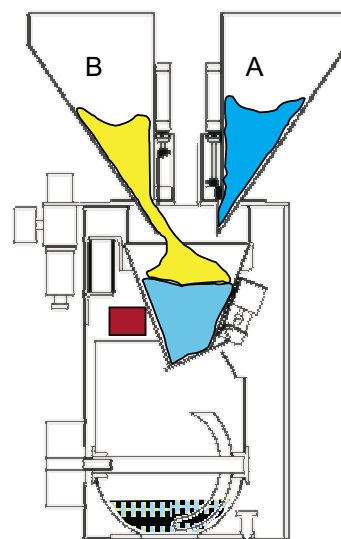
Début de processus:

Le processus commence quand les trémies de dosage sont pleines de matière et les réservoirs de pesage et de mélange sont vides.



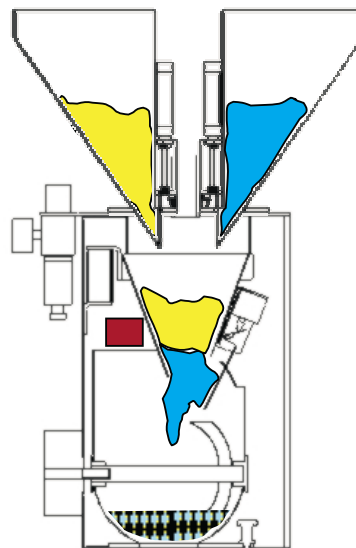
Dosage des composants:

Le composant A est dosé dans le réservoir de pesage au moyen d'une vanne distributrice de dosage. La quantité de matière à doser est contrôlée à l'aide de la recette et du poids de lot. Lorsque la quantité correcte du composant A a été dosée, le composant B est dosé sur le composant A dans le réservoir de pesage. Ce procédé se répète jusqu'à ce que tous les composants (max. 4) soient dosés.

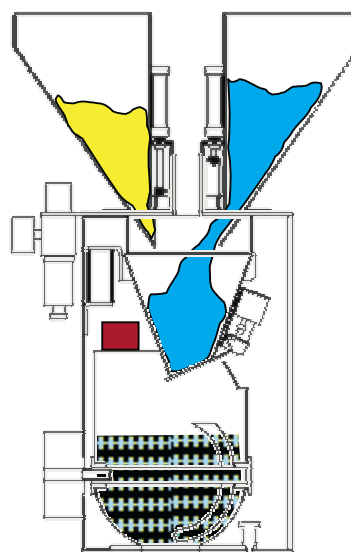


Début de mélange:

Après le dosage et pesage correct de tous les composants le clapet du réservoir de pesage s'ouvre et la matière coule dans la trémie de mélange. L'agitateur mélange les divers composants jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

**Dosage et mélange:**

Le cycle de dosage commence de nouveau, tandis que le processus de mélange continue jusqu'à ce que la sonde de niveau réponde. Puis le processus est arrêté. Il démarre de nouveau dès que la machine de transformation branchée en aval enlève la matière de la trémie de mélange et, par conséquent, le niveau de matière dans la trémie de mélange est réduit.



9.2. Commande

La commande est un appareil de contrôle prévu à la conduite centralisée de 6 doseurs maximum.

9.2.1. Armoire de distribution (E-Box)

L'armoire de distribution est montée sur le boîtier de l'Ultrablend. Elle comprend les unités de commande ainsi que des extensions de commande optionnelles.

9.3. Système de remplissage (option)

Un système de remplissage permet une automatisation totale du remplissage de la trémie de matière. La matière sera automatiquement remplie en combinaison avec un appareil d'alimentation.

Des alimentateurs unitaires Colortronic ou des stations d'alimentation à postes multiples Colortronic peuvent servir d'appareil d'alimentation. Une flasque universel permet de monter également un système d'alimentation déjà existant.

10. Caracteréristiques techniques

Version: 64.10-0242F01 10/02

10.1. Ultrablend 75

Equipement de base

- 4 stations de dosage au maximum
- Volume réservoir de pesage 1 litre
- Volume trémie de mélange 3 litres
- Volume trémie de dosage 6 litres
- Débit max. (avec 2 composants) 75 kg/h
- Tension de réseau 115 / 230 Vc.a., 50 / 60 Hz
- Pression de service 6 bar
- Poids (avec 4 stations de dosage) 35 kg

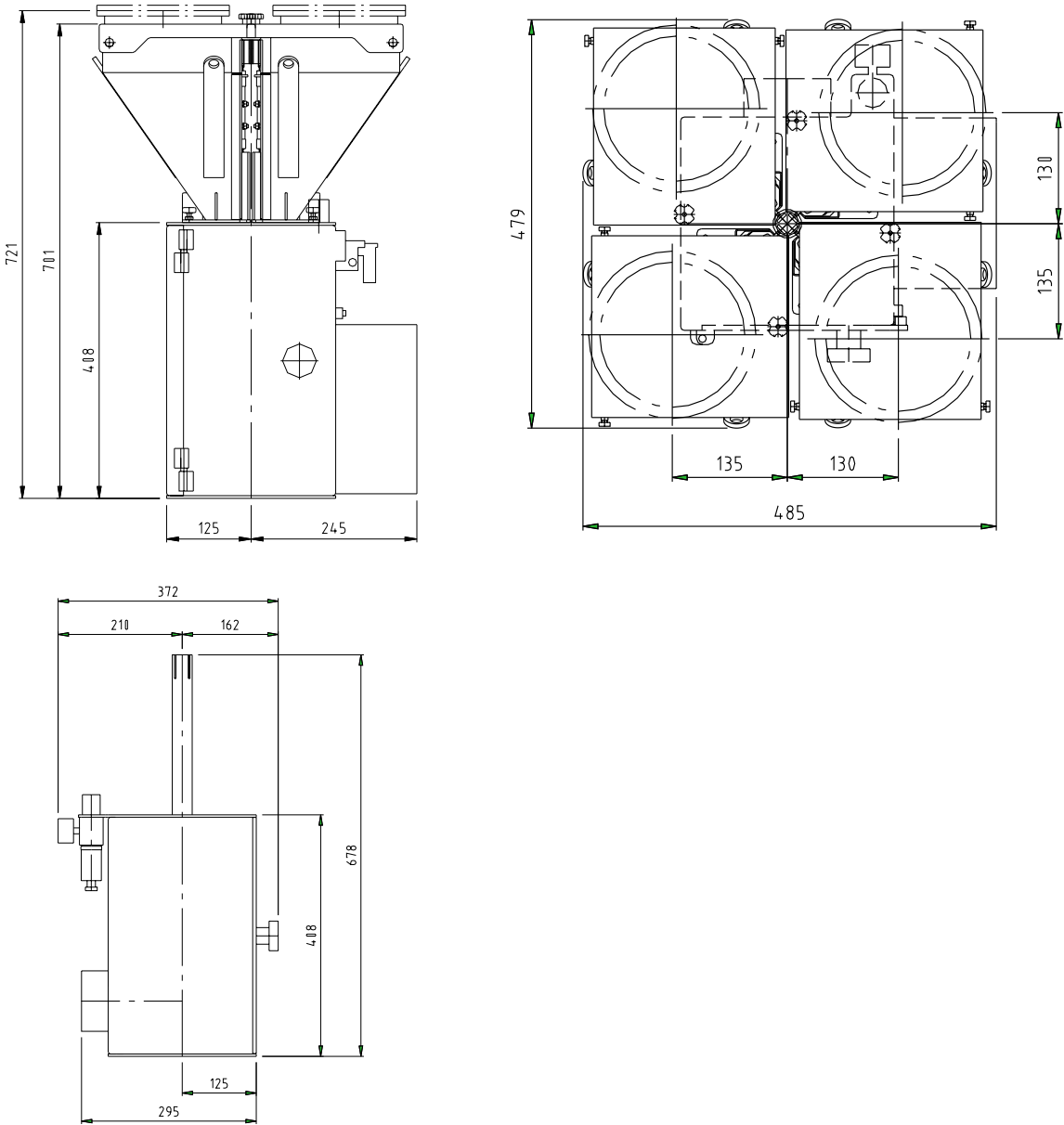
Commande

- Manipulation commandée par menu
- Mémoire pour 50 recettes
- Mode en quantité
- Affichage des débits individuels et du débit total
- Rapport des événements et des temps
- Sortie imprimante

Equipement accessoire

- Tiroir manuel ou pneumatique sous l'appareil
- Commande pour tiroir pneumatique sous l'appareil
- Trémie de raccordement pour raccorder un système de remplissage automatique
- Systèmes de remplissage externes
- Tensions spéciales
- Sondes de niveau dans les trémies de dosage
- Brides de machine

Dimensions



Dimensions et données ne sont pas obligatoires. Toutes indications dimensionnelles en mm.
Sous réserve de modifications.

10.2. Commande C180

Equipement de base

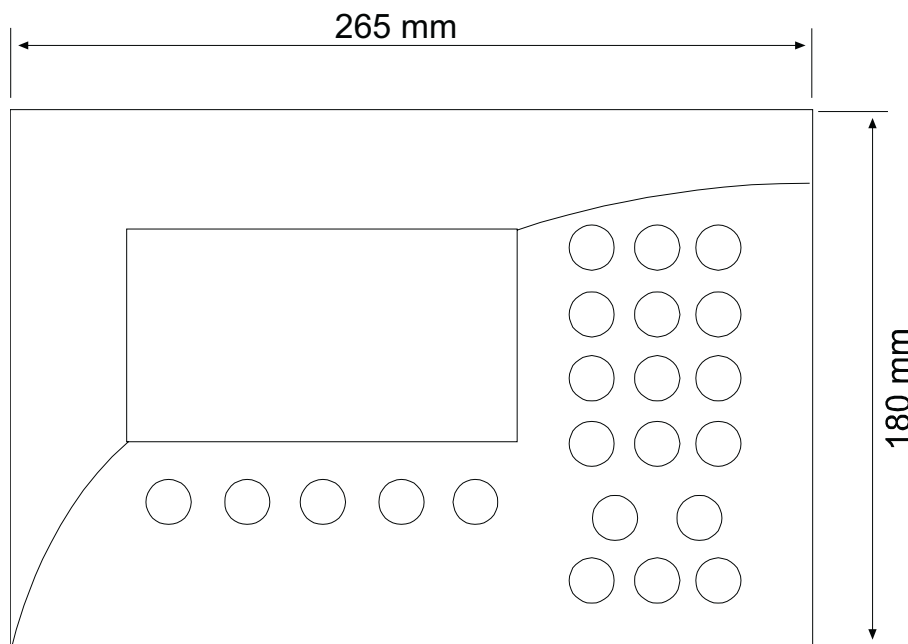
- beleuchtetes Display mit 16 x 30 Zeichen
- Stockage intermédiaire de données lors de panne de courant
- Horloge en temps réel
- 6 stations de dosage peuvent au max. être amorcées
- Commande des intervalles de mélange réglable
- Indice de protection IP 54
- Température de fabrication admissible -10 à +50°C
- Temperature de stockage -25 à +70°C
- Sortie d'alarme potentielle à la commande centralisée
- RS 232/V24 pour raccordement de l'imprimante

Equipement supplémentaire

- Interfaces
RS 422
Mod-Bus (commande centralisée)
E/S: 4 entrées digitales, 4 sorties digitales

Fonctions

- Conduite commandée par menu
- Multiples protections par mot de passe
- Mémoire pour les formulations pour max. 50 formulations
- Mémoire d'évènements
- Affichage de la consommation des matières individuelles
- Affichage de la consommation totale des matières
- Affichage cons./eff.
- Marche quantitative



Dimensions et données ne sont pas obligatoires. Toutes indications dimensionnelles en mm.
Sous réserve de modifications.

11. Réglages de service

Version: 64.10-0232F02 05/02



Tous les réglages de service sont déjà effectués départ usine et ne doivent pas être modifiés normalement.

Les réglages de service doivent être modifiés uniquement si les paramètres préréglés en usine sont trop généraux en vue d'exigences particulières.

Modifier les réglages de service uniquement après consultation du service après-vente Colortronic, car ils sont déterminants pour la sécurité de fonctionnement de l'appareil.

L'introduction des réglages de service demande des connaissances exactes concernant la commande, le procédé de dosage, la mécanique de l'appareil ainsi que les machines de transformation.

Veillez de toute façon à ce que les opérateurs aient les connaissances requises.



Les réglages de service ne peuvent être effectués que par des personnes ayant le niveau d'autorisation 4 + 5 (sur consultation du service après-vente Colortronic).

Les réglages de maintien ne peuvent pas être changés en mode automatique.

Vue d'ensemble du menu

11.1. Vue d'ensemble du menu



[X]: X = numéro de page du menu

01

00.00 00.00 00.00 #1	50.00 10.00 10.01 #2	% g g	100.00 100.00 100.00 #3	100.00 100.00 100.00 #4
1996		g	24.00 34.00 34.00 #5	
178.5 221.322		kg/h kg	300.00 300.00 300.00 #6	
Act. Recipe				
i	g	g	g	g

17

g 1996	fg Σ kg 0			
0.00	CfgC180 136			
	CfgI0 32803			
Ultrablend II C180				
<<<	>>>		≡	≡

19

MIN t-s 1.0	Cfg ∇/Σ 0			
MAX t-s 6.0	∇ x 2			
∇ t-s 3.0				
Σ g 10.0				
<<<	>>>		≡	≡

20

MAX x 6				
MAX g 3000				
Gain 16				
!ERASE RAM! 0				
<<<	>>>		≡	≡

21

PULSE 99	PULSE 99			
ms 20	ADDR 0			
ADDR 0				
#1				
<<<	>>>	+Q	≡	≡

Service configuration (page du menu 17)



Affichage du poids actuel.



Actuelle vibration de la balance

La dispersion centrale des différents points de mesure de la mesure actuelle sont indiquées.



Vibration de la balance lors de la dernière mesure

La dispersion centrale des différents points de mesure lors de la dernière mesure valable sont indiqués.

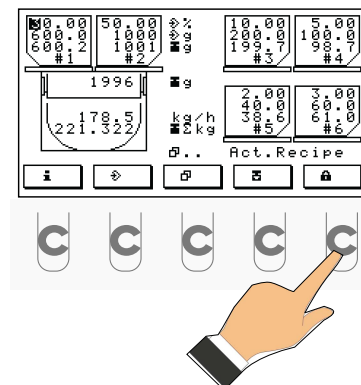
[Cfg Σ kg]

Introduisez le mode de fonctionnement lors de la marche quantitative :

0 = pas de marche quantitative

1 = l'appareil s'arrête quand la quantité introduite est atteinte et un message d'alarme est émis.

2 = un message d'alarme est émis quand la quantité introduite est atteinte mais l'appareil continue à doser.



[Cfg C180]

Entrer la valeur de configuration "Poste de données C 180" (voir tableau)

Pas d'ordinateur principal	8
Broyé prioritaire, silo actif	16
Broyé prioritaire, broyeur actif	32
Mémoire de recette active	128
Messages de la commande	
avec affichage de texte en clair en allemand	256
avec affichage de texte en clair en anglais	512
avec affichage de texte en clair en français	1024

[Cfg IO]

Entrer la valeur de configuration "Commande E/S" (voir tableau)

Surveillance de dosage est toujours active.

Pas de trop plein du réservoir de pesage.

Le premier cycle après le démarrage court avec poids de lot réduit. 1

Surveillance de dosage n'est active que pendant les 5 premiers cycles

après un changement de recette. Pas de trop plein du réservoir de pesage.

Le premier cycle après le démarrage court avec poids de lot réduit. 2

Le début du cycle suivant commence quand la sonde de mélangeur

est libre (le débit total de l'installation est réduit). 32

Erreur 23 "Trop de matière dosée" désactive 64

Affichage des unités en lb. 16384

Service valeurs de balance (page du menu 19)



MIN  t  s

Durée de mesure minimale de la balance
Introduisez combien de temps la matière est pesée après le dosage.

Au cours de ce temps de mesure, il faut que 8 valeurs mesurées consécutives (taux d'exploration env. 0.1 sec) de la cellule de pesage se trouvent à l'intérieur de la marge de tolérance.

MAX  t  s

Durée de mesure maximale de la balance
Au cours de ce temps de mesure, il faut obtenir un résultat de mesure valable. Alors la mesure sera valable.

  [s]

Temps de vidange de la balance
Introduisez combien de temps le réservoir de pesage doit rester ouvert pendant le vidange.

Il faut que le réservoir de pesage soit entièrement vidé au bout de ce temps (voir aussi Marge de tolérance tare).

  g

Marge de tolérance (balance)
Introduisez l'écart maximal admissible des différents points de mesure pour un pesage.
Seuls les points de mesure de la cellule de pesage situés à l'intérieur de cette marge de tolérance seront pris en compte pour la détermination du poids.

Cfg  

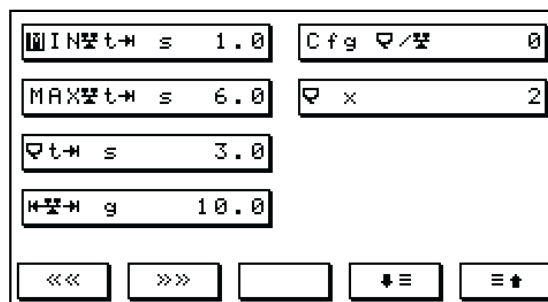
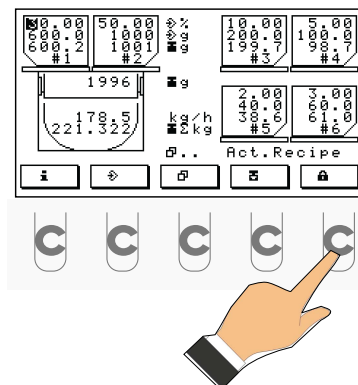
Introduisez le type de dosage de l'appareil :
0 = dosage gravimétrique
1 = dosage volumétrique
2 = dosages gravimétrique et volumétrique mélangés (mélange)

 x

Introduisez combien de cycles de dosage volumétriques doivent se dérouler en mode de "mélange" entre 2 cycles de dosage gravimétriques (uniquement en cas de type de dosage "mélange").

En règle générale, un dosage volumétrique/mélange n'est employé que si les matières doivent être rapidement dosées sans avoir besoin d'un rapport de mélange très exacte.

Le dosage est automatiquement gravimétrique tant que le compartiment de mélange est rempli.



Service valeurs de mesure (page du menu 20)

[MAX x]

Nombre des stations

Le nombre des stations raccordées.

MAX g

Intervalle de mesure

Poids maximal qui rentre encore dans le réservoir de pesage et que la balance puisse enregistrer, par ex. :

UB 1 = 2 kg

UB 2 = 3 kg

UB 5 = 6 kg

UB 8 = 9 kg

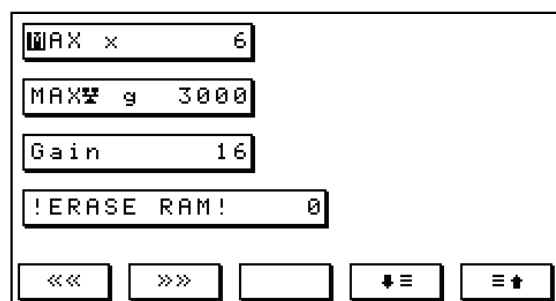
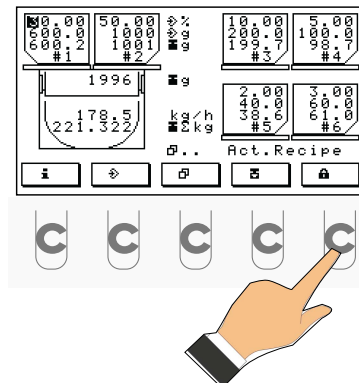
[Gain]

Renforcement du signal de mesure

Le signal de mesure de la cellule de pesage est renforcé de ce facteur à l'aide du logiciel. Les valeurs admises sont 2, 4, 8, 16, 32, 64 (réglage standard : 16).

[! ERASE RAM !]

"Effacement initial" - L'ensemble des valeurs de commande est remis aux réglages standard !



Service adresse / temps de réaction (page du menu 21)

[PULSE]

Temps de réaction du composant en impulsions

(1 impulsion = 5 ms)

1 – 4 sont des vannes doseuses distributrices (40 ms)

5 et 6 sont des moteurs de dosage (20 ms)

[ms]

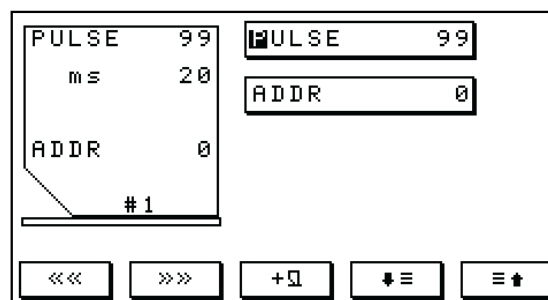
Affichage du temps de réaction en ms.

[ADDR]

Adresse du composant

Raccordement électrique (0 - 5)

Composant (1 - 6)



12. Liste de pièce de rechange

Version: 64.10-0242F01 10/02



Cette liste de pièce de rechange est réservée exclusivement à une utilisation par du personnel qualifié.

Il est formellement interdit à tout autre personne d'effectuer des changements ou des réparations sur l'appareil.

Pos.	Désignation
38301	Réservoir de pesée complet
38314	Vis
38305	Clapet du réservoir de pesée
38313	Vérin faible course
38302	Palier, partie avant
38303	Palier, partie arrière
38304	Porte
84626	Aimant
38310	Fermeture
38307	Bras de mélange
82997	Cellule de pesée
38309	Vérin rotatif pneumatique
84916	Soupape 4/2
85774	Régulateur de pression complet
84627	Interrupteur magnétique
38311	Détecteur lumière rouge
38312	Fermeture rapide
38316	Couvercle de trémie
38321	Guillotine
38322	Œil
83664	Appareil de contrôle C180
38308	Commande

13. Accessoires

Version: 64.10-0181F01 05/99

- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

14. Schéma électronique

Version: 64.10-0191F01 05/99



Ce schéma électronique est réservé exclusivement à une utilisation par du personnel S.A.V. Colortronic ou par du personnel qualifié désigné par Colortronic.

Il est formellement interdit à tout autre personne d'effectuer des changements ou des réparations sur l'appareil.

☐ No. du schéma de connexions: _____

☐ N'est pas disponible en ce moment, sera livré plus tard !